

GIUSEPPE ŠEBESTA



MUSEO
DEGLI USI
E COSTUMI
DELLA GENTE
TRENTINA
S. MICHELE
ALL' ADIGE

GIUSEPPE ŠEBESTA

MUSEO
DEGLI USI
E COSTUMI
DELLA GENTE
TRENTINA
S. MICHELE
ALL' ADIGE

Testi, disegni, fotografie di Giuseppe Šebesta

© Copyright by Giuseppe Šebesta

Stampa: Vallagarina - Arti Grafiche R. Manfrini S.p.A.
Calliano (Trento)

IN COPERTINA:

Costume femminile domenicale del Tesino. Dal disegno di ignoto pittore olandese; 1855.
Propr. Dott. Alberto Ognibeni - Pieve Tesino.

Percorrere le sale d'un museo, incontrarsi con le «cose» esposte, fermarsi ad immaginare, attraverso gli oggetti, forme di vita antica, uomini in lotta con la natura ostile, creatori di strumenti, di «materiali» trasformati dall'intelligenza è esperienza affascinante, ricca d'incoraggiamento per il presente, presa di coscienza, si direbbe oggi, di ciò che siamo stati ed in fondo, per la persistenza occulta ma reale del passato nel presente, di ciò che siamo ancora oggi.

Ma se è vero che gli oggetti esposti parlano a noi attraverso la loro forma ed il loro interpretabile spessore storico, è però pur sempre utile la voce di qualcuno che le «cose» stesse ha scelte, disponendole in sequenze o isolandole in vetrine luminose per renderle emblematiche d'un lavoro, d'un tempo, d'un fatto, d'un momento storico.

E' il compito che si è assunto, attraverso questa guida, il professor Giuseppe Šebesta, direttore del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina. Il criterio da lui scelto, le sintesi operate nei diversi settori e zone musearie, l'organicità in luogo della frammentarietà che un esame strettamente analitico avrebbe necessariamente proposto, fanno della presente guida un testo da leggere utilmente, sia come preparazione alla visita del museo, sia come aiuto alla memoria per ripercorrere la visita già fatta, sia infine come autonoma lettura ed interpretazione, scientificamente precisa e stimolante, della storia d'una terra e d'una gente.

Ma vanno dette, in questa sede, alcune parole di presentazione del Museo stesso.

Esso venne istituito, con legge provinciale, il 31 gennaio 1972 con lo scopo di salvaguardare le testimonianze del passato della gente trentina e di proporre lo studio, in una istituzione viva, ispirata a criteri ostensivi moderni, con un impianto scientificamente valido e continuamente aggiornato.

Da allora il Museo è progressivamente cresciuto, ampliando le sezioni espositive attraverso circa un centinaio di sale e già si profila la necessità di ulteriori ampliamenti.

I settori illustrati sono quelli che caratterizzano un popolo di terra alpina come il nostro: molinologia, lavorazione del ferro, fucinatura del rame, filatura e tessitura, alpeggio e pastorizia, tecnologia del legno, lavorazione della ceramica e delle stufe, cucina, viticoltura e lavorazione dei vini, della terra e vita del contadino.

Emergono, fra le «cose» esposte, imponenti complessi come la segheria, il mulino, la fucina, i telai. Di notevole rilievo la biblioteca, specializzata nei settori dell'etnografia, dell'antropologia e del folklore, l'archivio fotografico e la nastroteca in continuo sviluppo, cui fa positivo riscontro la ricca serie di pubblicazioni edita dal Museo in questi anni su vari aspetti antropologici ed etnografici della nostra terra.

In allestimento sono i settori dedicati alla vita quotidiana; allo studio ed alla illustrazione di tutte le problematiche che emergono ed accompagnano, nella vita dell'uomo, la nascita, il battesimo, il corteggiamento, il matrimonio, la morte, la religiosità.

Sono state recentemente istituite le sezioni linguistica, etnomusicologica e dell'emigrazione, settori dove la ricerca sarà necessariamente allargata ai territori di colonizzazione trentina nel mondo frutto di antica o recente emigrazione.

Sono certo che la guida costituirà per tutti occasione d'incontro non puramente formale, ma viva e cordiale con un nobile popolo e con i segni da esso lasciati lungo il cammino della sua storia.

GUIDO LORENZI

Presidente del Museo degli Usi e Costumi
della Gente Trentina

MOLINOLOGIA

MOLITURA

A Ledro (II^o-I^o mill. a.C.) furono rinvenute abbondanti quantità di frumento, orzo, miglio (Det. G. Dallafior). A conferma della utilizzazione razionale dei grani duri vennero alla luce un vomere ligneo astato, un frammento di pane, due falcetti, levigatoi con macinelli.

Dalla struttura di questi ultimi e per analogia etnologica è possibile interpretare il loro funzionamento.

Donna od uomo in ginocchio dinanzi



ad una pietra, fissata a terra e tirata inizialmente a piano (il levigatoio), vi collocava frumento pre-

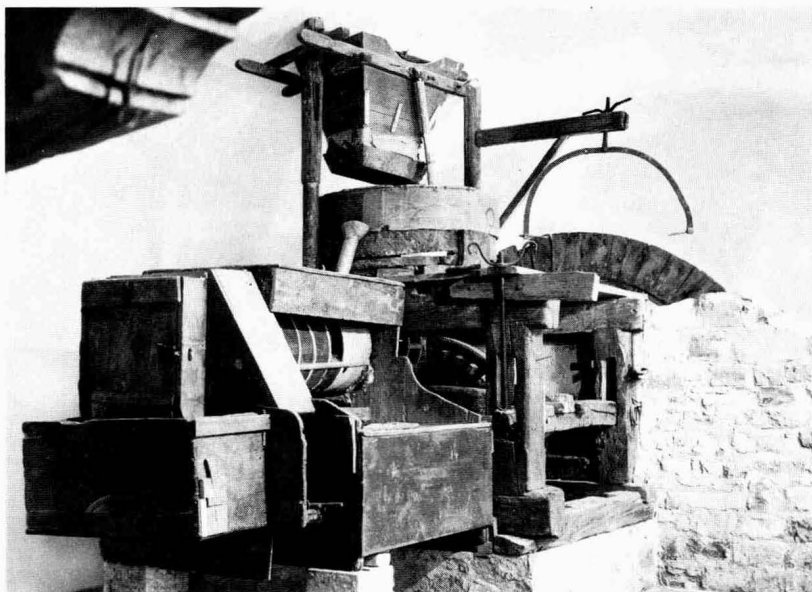
cedentemente frantumato. Afferrava, con le due mani, un sasso liscio a forma di ciambella, « il macinello ». Con operazioni di strisciamento in avanti ed indietro, riduceva in farina il frumento.

Il levigatoio non mutò in epoca preistorica, ma variò gradualmente il macinello. Divenne più voluminoso e l'operatore, per poterlo utilizzare, fu costretto a rastremarlo, ai poli, con due prese di attacco: le « orecchie »

Questo sistema, a moto rettilineo, venne rimpiazzato in epoca romana da un sistema rotatorio.

Una base a forma di disco, con la faccia superiore leggermente conica, poggiava a terra o su un tavolo. Dal centro, assicurato con piombatura, fuoriusciva un perno. Una corrispondente pietra, infilata nel perno, vi era sovrapposta. Portava al centro, od in prossimità, una cavità forata in basso ed a forma di vaso, entro cui versare i grani duri. Una manovella, al bordo, regolava il moto. Per la rotazione della pietra superiore i grani scivolavano fra le due facce che li stritolavano fino a ridurli in farina.

Con il tempo queste ultime furono



strutturate a raggere spezzate per aumentare la resa molitoria

Il sistema non mutò più fino ai nostri giorni, ma aumentarono i diametri e le altezze delle macine, quando l'uomo riuscì ad accoppiarle, con sistemi di ingranaggi, alla ruota idraulica.

Se valide testimonianze in Europa parlano di mulini mossi dall'acqua in epoca romana li troviamo in atto da noi verso il 1200.

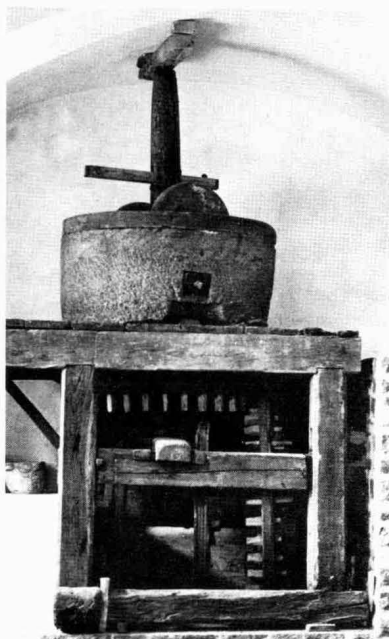
Queste macchine gigantesche sono proprietà dei principi vescovi che le collocano nei punti chiave del territorio. Il contadino è costretto a macinarvi il suo frumento ed a versare, in natura, la corrispondente decima.

Verso il 1300 si cedono ai feudatari minori. Nel 1500 sono ormai proprietà di privati. Dopo il 1900 perdono il loro prestigio. Spariscono dai grandi centri, ma continuano a lavorare nelle piccole comunità. Nel nostro territorio ricco d'acqua, ma povero in portata e soggetto alla siccità, l'uomo dovette adattare alla sua macchina ruote strette con diametri elevati, mosse, non più a schiaffo, ma a peso. Le cassettoni che compongono la ruota sono tanti contenitori. Un canale riempie superiormente tutti quelli che stanno al di là della perpendicolare calata al centro dell'asse della ruota. Il sistema si mette in moto quando la forza motoria, espressa in peso, rompe la forza di inerzia della macchina.

La farina, che fuoriesce dai bordi delle due mole, è trattenuta da una fascia di legno e spinta, dal loro moto, in un punto chiave dal quale, mediante un canale, cade in un setaccio cilindrico, obliquo e ruotante.

PESTINI

Accanto a queste macchine entrano in gioco i pestini utilizzati per spulpare il frumento e liberare le molte specie di cariossidi della loro pellicola, mettendo così a nudo il seme. Due sono i modelli di pestini giunti fino a noi. Il primo è formato da una vasca circolare in pietra, rialzata al centro, attraversata vertical-



mente da un asse rotante. Un asse, ortogonale alla prima, porta alle estremità, due mole folli che pescano nella vasca.

Il movimento dell'asse verticale accoppiato al movimento delle due mole, ottenuto per attrito a contatto dei grani, provoca un movimento elicoidale che li agita violentemente.

Così si scorticano. Il secondo modello è formato da un blocco di pietra entro cui sono ricavati due, tre, quattro ed anche cinque cavità a forma di olla rastremata sul labbro. Dentro le stesse si muovono rapidamente, in senso verticale, dei cilindri lignei che scivolano fra i corridoi di una apposita incastellatura.

METALLURGIA

FUCINA

Il fabbro per forgiare il ferro, battere il rame ed il bronzo, utilizzò per millenni una base di appoggio,

simo tiraggio. Per aumentare la combustione del carbone di legna le « conche » del focolare furono collegate, mediante condotte, a due tipi diversi di soffiere; il mantice, la pompa idraulica.

MANTICE

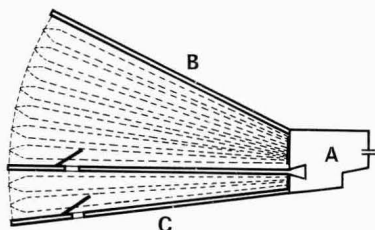
Il mantice venne utilizzato ampiamente in epoca bronzo. Gli egizi ce ne trasmisero, attraverso sapienti dipinti, forme e modi di utilizzazione. Di dimensioni ridotte, aumentò progressivamente fino al 1400 d.C.,

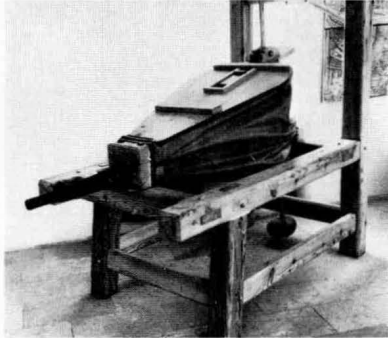


l'incudine, una serie di pinze-tenaglie per trattenere il forgiato, martelli e mazze per deformarlo. In tal modo lingotti a forma di barra, verga, verzina, pane, vennero trasformati in spade, zappe, picconi, vanghe, mannaie, accette, roncole, falci, taglieri, chiodi, alari, ferri da cavallo.

In particolare, il ferro doveva essere portato al « calor rosso » perché diventasse pastoso. Perciò la fucina venne corredata da un focolare a due fuochi, con camini a mas-

periodo in cui si stabilizzò definitivamente. Il mantice usato nelle nostre piccole fucine ebbe una forma



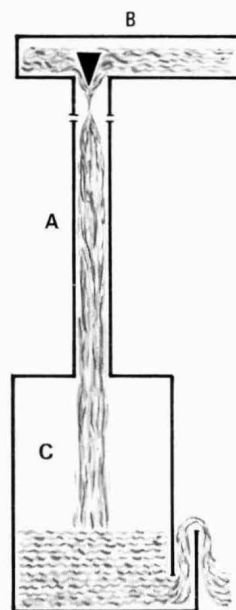


simile a quella dei soffietti a mano e non differì da quelli se non per la dimensione e la presenza di un regolatore ad aria. Consta di tre pareti lignee a forma di trapezio che si dipartono da una testa A. Due, B e C, vi sono incernierate. Tutte e tre, ai bordi, sono congiunte da un mantello di cuoio, per cui ne risultano due camere distinte. La camera inferiore costituisce il compressore, la superiore il regolatore. Esse comunicano fra loro (con valvola). Una sola (con valvola) con l'esterno. In tal modo sollevando ed abbassando, con leva o pedale, il sistema si riesce ad ottenere un soffio di aria continuo.

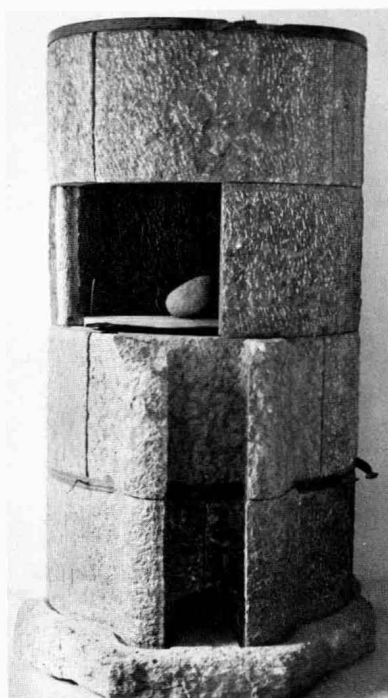
TROMBA IDRAULICA

La tromba, utilizzata in modo massiccio nei vecchi forni catalani, ebbe la sua origine in Italia e fu descritta da Gianbattista Porta nel 1588. Consiste in un tubo verticale A il

quale si apre superiormente in un serbatoio d'acqua B e comunica inferiormente con un recipiente C a forma più o meno cilindrica. Questo ultimo in muratura, pietra o legno (una semplice botte) possiede alla base una bocca strutturata in modo da originare una valvola di acqua.



L'acqua, precipitando da B nella condotta A, aspira l'aria atmosferica da piccoli orifizi praticati nel tubo, là dove la massa liquida cadendo presenta la « vena contratta » e la trascina seco nel recipiente C dove è trattenuta dalla valvola d'acqua. Così il « vento » prodotto, per un condotto di diametro minore, è trasferito alle « conche » del focolare. Il tubo di caduta venne realizzato in legno. La sua altezza oscillò fra i tre, quattro metri, il diametro interno variò fra i 10-15 cm. L'entrata dell'acqua, cassone-tubo, venne regolata con un tappo a cuneo. La pressione che si realizzò, relativamente bassa, assicurò però quel flusso regolare e continuo per alimentare razionalmente il piccolo

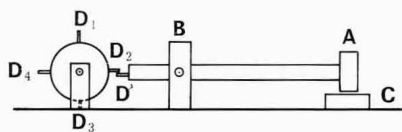


fuoco del nostro fabbro ferraio. Le stesse pompe nel XIX secolo furono messe in funzione, in tandem, nel Primierotto per alimentare gli alti forni.

MAGLIO

L'applicazione della ruota idraulica, verso il secolo XIII, a molte macchine rivoluzionò la tecnologia del tempo e lentamente entrò a far parte della fucina. In tal modo nacquero i magli.

Erano enormi martelli con manici di lunghezza variabile fra i due metri e cinquanta ed i tre e cinquanta. Le loro teste A pesavano fra i 35 ed i 180 kg. I manici, mediante perni ortogonali, oscillavano entro incastellature di pietra o di legno B. Le teste poggiavano, per peso, sui piani di appropriate incudini C. I manici possedevano all'estremità una espansione di ferro: la palmola D. Ortogonalmente al manico e prossimo alla palmola ruotava un fuso, solidale alla ruota idraulica, da cui fuoriuscivano quattro palmole: D₁, D₂, D₃, D₄. Per il moto rotatorio del fuso le quattro palmole, una alla volta, si incontravano in D la abbassavano e poi si sganciavano. Così per ogni giro completo del fuso, la testa



del martello si sollevava quattro volte sul piano della sua incudine e ricadeva.

Bastava aumentare la portata dell'acqua per accelerare i colpi del maglio.

Con questo mezzo, apparentemente innovatore, apparso nel nostro territorio all'inizio del secolo XVI, il fucinator venne sollevato dalla fatica, ma non riuscì più, tecnicamente, a realizzare certi utensili alla perfezione.

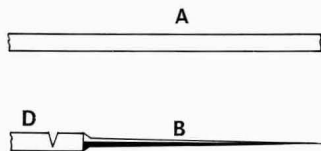
CHIODI

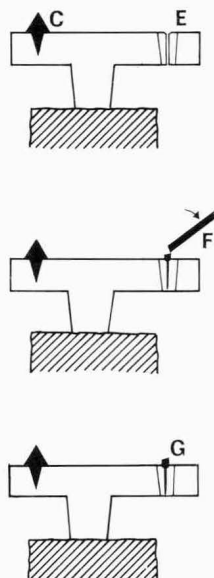
Se confrontiamo un chiodo del V secolo a.C. (Vetrina 6) con uno contemporaneo dobbiamo constatare che il chiodaiolo non è riuscito oggi giorno ad evadere dal prototipo iniziale. Certi chiodi della preistoria hanno rapporti armonici fra testa, anima e squadri che ci permettono di intuire una eccezionale tecnica di lavorazione.

A Ledro per l'abbondanza d'acqua, per la vicinanza con il bresciano, in cui l'arte della fucinatura si era perfezionata secolarmente, per la prossimità di miniere di ferro, gli abitanti cominciarono a trascurare la pastorizia, specializzandosi nella produzione di chiodi.

Le fucine da chiodaiolo erano costituite da piccoli fabbricati con uno o più focolari a due fuochi, attorno ai quali quattro o sei blocchi di buon porfido sostenevano altrettanti incudini a T. Ogni incudine, all'estremità, portava due fori. Nel foro a sinistra, per chi lavorava, era fissato un tagliolo da incudine, nel foro a destra una matrice parallelo-pipedica (sostituibile a seconda dei tipi dei chiodi richiesti) con un foro passante.

Il processo di fabbricazione del chiodo era il seguente. Si prendeva una barra di verzello, A, si scaldava al calor bianco e si batteva con il martello in modo da ridurla nella forma indicata in disegno B. Quindi si segnava con il tagliolo C, avendo cura di non eseguire l'intero taglio D. Si infilava la parte appuntita nella chiodaia E compiendo la staccatura per piegamento del verzello F. Si batteva la parte emergente per formare la testa G.





In quest'arte i ledrensi divennero provetti mestieranti. Cinquant'anni or sono si imposero sull'arco alpino per la fabbricazione di chiodi a zappa, per scarponi da montagna.

Ogni chiodaiolo, durante la sua giornata lavorativa, riuscì a produrre 2000 - 2700 chiodi

COLTELLI

Non sempre l'uomo impiegò l'acciaio per la fabbricazione di oggetti taglienti. Si specializzò, su larga scala, solo verso il 1500.

Per fatturare un buon coltello era necessario possedere un acciaio che si saldasse facilmente, che non fendesse e screpolasse sotto i colpi del martello e sopportasse un calore elevato, pur conservando la sua durezza.

La regola di lavoro di un bravo coltellinaio fu: sbazzare da una barra d'acciaio una lama usando il numero minore di riscaldi possibile, regolare sapientemente la posizione della barra fra i carboni del focolare. Per renderla meno fragile unì alla

lama una parte in ferro ricavando dalla stessa la base ed il codolo. La saldatura delle due parti la ottenne riscaldando la sagoma in ferro e quella in acciaio, previamente assottigliate, nella zona di saldatura. La prima portò al calor bianco cospargendola di sabbia silicea o di borace, la seconda riscaldò a temperatura minore.

Levatele dai due fuochi le sovrappose, nelle zone assottigliate, battendole ripetutamente, con estrema diligenza, fino a saldarle.

FERRATURA

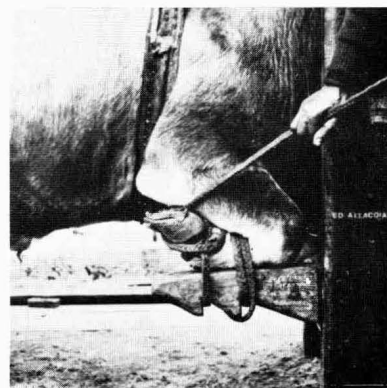
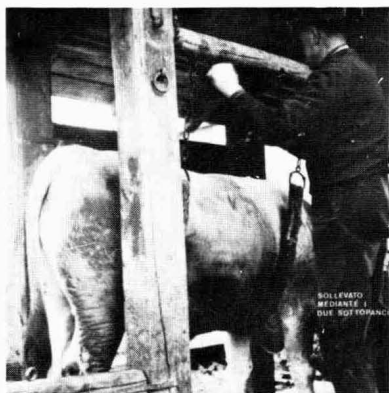
Un cavallo od un bue da traino dovrebbero essere ferrati regolarmente ogni 50-60 giorni, affinché lo stesso ferro, inchiodato allo zoccolo, non deformi quest'ultimo nella sua crescita. Se ogni ferro pesa in media 1 kg. e l'animale ne utilizza quattro dovremmo concludere che consuma annualmente 24 kg. di ferro.

Nella nostra piccola Trento già nel secolo XVI si organizzavano due fiere all'anno, con la presenza di 2000 capi di bestiame. In quei due giorni il peso in ferro era di 8000 kg. In Europa si combatterono battaglie, in un sol giorno, con 20.000 cavalli e Riccardo Cuor di Leone portò con sé, partendo per una crociata, 50.000 ferri da cavallo.

Un'analisi economico-mercantile sul ferro utilizzato in tal senso dal secolo XII in poi potrebbe stupire.

Il ferro da cavallo, solidale allo zoccolo con chiodatura, apparve contemporaneamente in Europa ed in Asia Minore fra il 900 e il 1100. I nostri valligiani già nel 1113, dovevano al loro vescovo, in qualità di decima (patti Ghebardini) annuale, un certo numero di ferri da cavallo. Se è facile ferrare un cavallo per la consistenza dello zoccolo non altrettanto si può dire per i vaccini con unghie più deboli e fesse.

Fin dal 1500 si eressero delle incastellature parallelepipediche a cinque pali verticali entro cui rinserare l'animale. Mediante una corda si fissavano le corna, affrontandole



ad un palo. Il muso era bloccato da un sottomuso ad anello che ne limitava il movimento. Due sottopancia, solidali ad un arganetto, lo sollevavano in modo che le quattro estremità non si ancorassero al terreno. Così, una per una, si bloccavano con opportuni giri di funi a traverse orizzontali.

Il maniscalco schiodava il ferro tranciando, lateralmente alle unghie, le punte dei chiodi fuoriuscenti e precedentemente ribattute. Le estraeva da sotto per mezzo di tenaglie. Rifiniva l'unghia con scalpello e coltello, limandola.

Ne valutava la grandezza, la forma. Poi rientrava nella fucina a forgiare il suo ferro o ne sceglieva uno fra i molti da lui già preparati. Lo provava sotto l'unghia, lo rettificava

finché vi si adattava perfettamente. Per fissare un ferro da cavallo si utilizzavano (4 + 3) 7 o 6 (3 + 3) chiodi, da vaccino ad unghia piccola 4 più il risvolto, da vaccino ad unghia grande (5+1) 6 più il risvolto. I maniscalchi, fin dal medioevo, si distribuirono lungo le grandi arterie di comunicazione, dove si fermavano i carriaggi mercantili ed avveniva il cambio di posta.

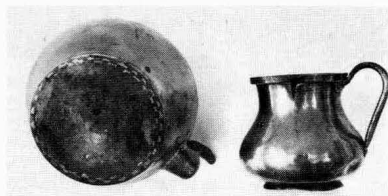
I centri più importanti furono Ala, Rovereto, Trento con via del Trauai, Roveré della Luna, Ora, Cavalese, Predazzo, Moena, Mezzocorona, Cles, Malé, Vezzano, Ponte Arche, Stenico, Tione, Pinzolo, Arco, Mori, Pergine, Levico, Borgo, Fonzaio, Primiero. Ma anche nei centri minori fiorì il maniscalco, operando però come fabbro ferraio generico.

RAME

Quando, oggi giorno, si parla di paiòli, si pensa a dei manufatti ricavati da un laminato con presse.

Una volta non era così. Le « fucine da ramaiolo » possedevano un forno fusorio, non dissimile da certi forni aperti cinquecenteschi, perché il battitore di rame, era costretto, per confezionare il suo paiolo, a partire da un lingotto a forma di calotta sferica.

All'interno del forno, nel materiale inerte, il magliaro ricostruiva, di volta in volta, il suo catino con impasti di argilla, polvere di mattoni e carbone di legna. Lo caricava di carbone e, accendendolo, metteva in azione il suo mantice. Aggiungendo di tanto in tanto carbone e ritagli di rame, attendeva la fusione del metallo. Allora, con grandi mescoli di ferro, rivestiti di argilla, scodellava il metallo liquido entro forme di refrattario. Con pinza, portava il lingotto rassodato, ma ancora incandescente, al maglio cominciando a lavorarlo. Per ripetute battiture la calotta sferica si trasformava, abbassandosi al centro, in una conca che



ingrandiva sempre più assottigliandosi. Quando si raffreddava, la arroventava nuovamente in un fuoco aperto, ribattendola finché acquistava la forma di un cappellaccio. Così il magliaro riusciva a realizzare un contenitore il cui fondo, al centro, era molto più spesso e man mano si assottigliava, su su, fino



a diventare sottile come la carta. Il futuro paiolo avrebbe resistito al fuoco cinquanta, cent'anni.

Il cappellaccio si batteva a freddo innervandolo, mediante battitura con martello a tondo, sul fondo e sulle pareti. Si consolidava il bordo con un cerchio di ferro. Si adattavano, con quattro ribattini, due anelli in cui si innestava un semicerchio con orecchie snodabili; il manico. Chi voleva un paiolo nuovo si recava dal magliaro con quello vecchio e richiedeva, fatte le differenze, un paiolo per « cinque, sei, sette bocche » e così via.

La lavorazione dei contenitori di rame acquistò, nel nostro territorio una reale consistenza all'inizio del secolo XVI. Un traffico intenso di rame si spostò dal Primierotto verso la Valsugana e dalla Valle del Fersina nel Perginese. Nacquero fucine da magliaro a Borgo, Pergine, Trento. Nella strettoia del Buco di Vela questa industria prosperò 400 anni.

SERRAMI

I serrami sono quegli ordigni o meccanismi atti a chiudere qualsiasi cosa. Per lo più in ferro, ottone, sono bruniti, appannati, rabescati, cesellati, argentati.

Il fabbro specializzato ha espresso in questo lavoro la sua genialità tecnologica e la sua intuizione artistica.

Così sono nati chiavistelli, targhette, serrature, lucchetti, cerniere, cardini, rosette, viti e chiodi di raffinata bellezza.

I ferramenti che servono a sostenere ed a permettere il movimento di rotazione delle parti mobili delle chiusure (porte-finestre) si compongono di due parti: la portante il cui perno è rigidamente solidale alla fissa, la guaina legata alla parte mobile (bandella). Queste due, assieme, costituiscono il cardine.

Le bandelle medioevali ebbero struttura lunghissima, attraversarono, in tutta la larghezza, la parte mobile assumendo funzione di sicurezza. Si fissarono con chiodi lavorati in

testa e disposti, essi stessi, a formare ornamenti.

Verso il XVI secolo si florealizzarono. In questi casi l'artigiano fucinò una prima bandella diritta con la preveggenza di ricavarne delle appendici. Separatamente fucinò steli, stampigliò foglie con altrettante appendici. Le saldò, al calor

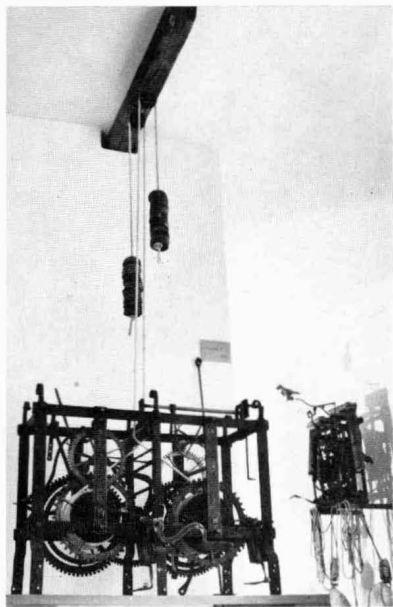


rosso, per martellatura alla bandella-madre completando la sua opera d'arte. Molte volte sovrappose alle bandelle semplici piastre, foggiate, ritagliate, traforate.

Ogni città, dal 1200 in poi, ebbe la sua bottega specializzata in serrature e catenacci ed ogni secolo si impose per le sue tipiche ornamentazioni. Non ci fu serratura da portone, porta, cassapanca, cassa dotale, scrigno, forziere che non ebbe quel disegno specifico, quelli infioramenti. Gli artigiani inventarono le serrature più complesse aumentando il numero dei principi, degli scroccchi, dei fermi e taluni segreti.

OROLOGI

I fabbri ferrai con l'applicazione del pendolo galileiano e degli scappamenti realizzarono macchine complesse dove una serie di ingranaggi, maritati a demoltipliche, sollecitati da pesi, si mossero per periodi più o meno lunghi, segnando il



tempo. Se il Trentino ebbe un Giuseppe de Dominici, un Bartolomeo Bertola ed un Lorenzini, che si imposero per i loro splendidi pendoli con cassa di ferro e di ottone, suonerie, numerazioni dei giorni, mesi, anni, orologiai poco conosciuti lavorarono a realizzare orologi da campanile.

L'arte eccelsa nel campo delle ruote dentate è senz'altro da attribuire all'abilità del forgiatore-orologiaio.

Nel 1700 si prepararono ruote dentate il cui innesto, su albero a quattro raggi a forcella, fu ottenuto forgiando un cerchio, ricavandone i denti, portandolo al calor rosso, alloggiandolo fra le quattro forcelle e lasciandolo raffreddare. Una operazione di notevole abilità tecnica.

Si può affermare che in quasi ogni valle del Trentino, dal 1800 in poi, operarono fabbri capaci di costruire e progettare orologi da campanile.

TESSITURA

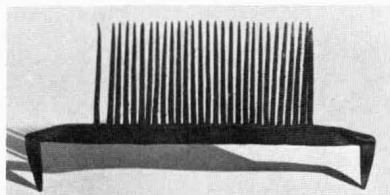
FILATURA

L'avvenimento più prestigioso della esperienza tecnologica fu quello di riuscire ad intuire che fascetti di peli disposti, per strappo, gli uni dietro agli altri a formare un nastro e torti, davano vita ad un mezzo resistente: il filo.

Tale intuizione fu ancora più sorprendente nella utilizzazione delle fibre di lino, perché nascoste, cioè immerse nella parte lignea della piantina.

Per questa impresa l'uomo del neolitico dovette progettare una serie di strumenti, arrivati fino a noi nella loro logica progressione.

Dall'analisi di finezza dei tessuti di Ledro (II-I millennio a.C.) possiamo affermare che le filatrici raggiunsero un grado elevatissimo di abilità. Il lino si seminava nel nostro territorio, fino a cinquanta anni or sono, in luglio. In autunno si strappava alla terra, confezionando le piantine in fascetti, « le mannelle ». Si collocavano erette, a seccare al sole, per due o tre giorni. Mediante

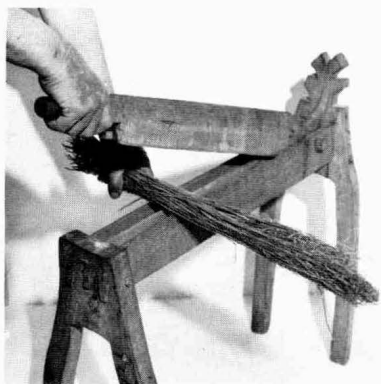


robustissimi pettini di ferro si strigliavano, per staccare i frutti che rinserravano in sé i semi.

Le mannelle, unite assieme a formare materassini, erano immerse in acqua, con sovrapposizioni di tavolati e pesi, a marcire per 10-15 giorni. A Pejo, Rabbi, Celentino,

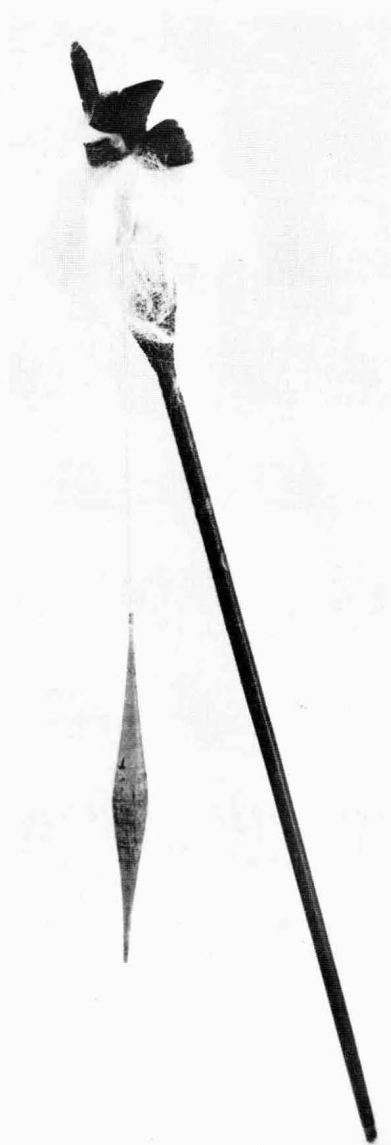
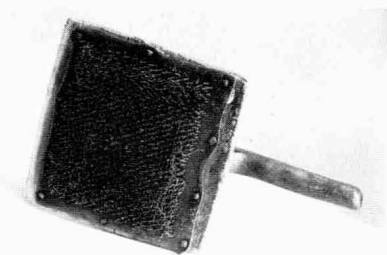
Pinzolo, Roveda, Pieve Tesino, Canal San Bovo si sfasciavano, si distendevano all'aperto a subire l'azione marcescente della rugiada.

Levate dall'acqua, o tolte alla rugiada, si seccavano al sole. Poi si accatastavano sulle aie o negli scantinati. Durante le tarde giornate autunnali si frantumavano, in lunghe-



za, con coltelli lignei, semplici o composti, solidali a quattro gambe: le gramole.

Mediante tavolette, da tendere fra piede destro e mano sinistra, munite al centro da un fitto di punte robuste si ripulivano per strigliatura ripetuta dei frammenti di legno. Si scotolavano, si ripettinavano. In tal modo si otteneva una chioma di fibre argentea, morbide. Per districare i ciuffi di lana, ripulire ed orientare parallelamente i peli, si inventarono i cardì o cardazzi: due tavolette lignee munite di aculei metallici.



I peli, le fibre, furono collocati su specifici sostegni, le rocche, e fissati alle stesse con nastri o cappucci.

Trattenendo le aste delle rocche, fra braccio ed ascella, le nostre nonne sfilarono, di volta in volta, tre o quattro peli, o fibre, torcendo

con pollice ed indice il nastro per la lunghezza di un braccio o più. Realizzarono la torsione completa legando al nastro stesso un fuso, cioè un peso che per pirlatura, torcesse più regolarmente.

FILATOIO

L'introduzione, verso il 1400, del filatoio o molinello rivoluzionò l'arte di filare, perché facilitò il lavoro e garantì rese maggiori.



Svolto dal fuso o dal rocchetto del molinello, il filo venne recuperato da un telaio doppio e rotante avvolto in raggruppamenti di spire allargate:

le matasse. In tal modo si poté, con facilità, lavare, sgrassare e colorire il filato. Le matasse, in fine, si riavvolsero a gomitolo su rocchetti o bastoncini forati mediante altri tipi di molinelli: gli incannatoi.

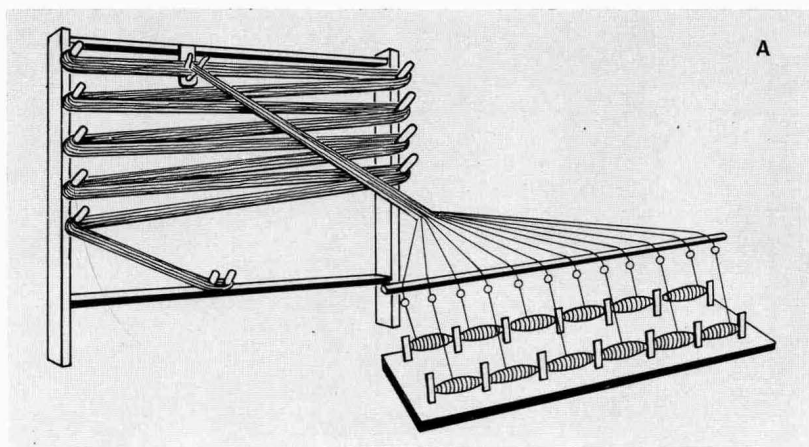
ORDITURA

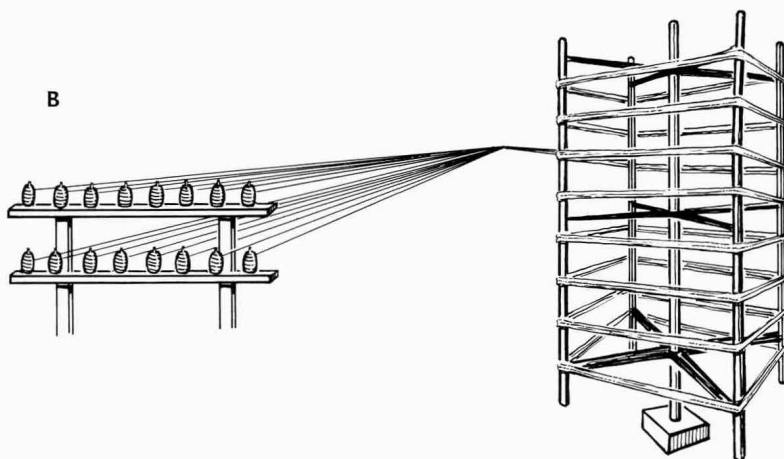
Un tessuto è formato da un raggruppamento di fili paralleli (ordito), intrecciati ortogonalmente da un filo che, in continuità, da destra a sinistra e viceversa, si dispose in successione di altrettanti fili paralleli.

Non è facile sistemare su un telaio centinaia o migliaia di fili paralleli a completare un ordito. Se in una cassetta, formata da venti scomparti, si collocano altrettanti rocchetti di filo, i cui capi vengano richiamati da un mezzo atto a distenderli od avvolgerli, si realizzeranno raggruppamenti di venti in venti fili cosicché, per caricare un telaio con 200 fili, basteranno dieci raggruppamenti, con 1000 cinquanta. Nel nostro territorio si utilizzarono due tipi di orditoio: fisso e mobile, con aree geografiche di distribuzione ben precise.

Nel primo A, il più antico, i fili furono distesi tra i pioli di due pali verticali mediante l'uso di una spatola a più fori.

La distanza nota fra i due pali dava la possibilità all'orditore di predi-

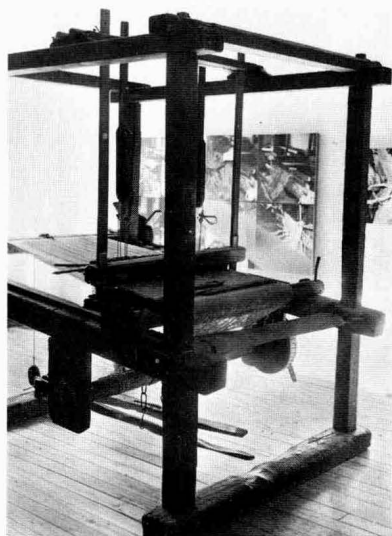




sporre facilmente la lunghezza di un tessuto richiesto.

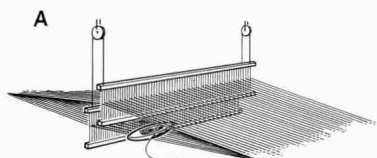
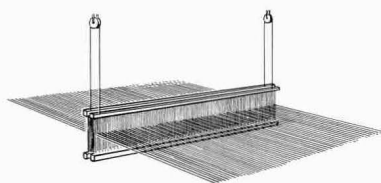
Nel secondo B, i fili vennero avvolti su un enorme arcolaio verticale le cui costole distavano l'una dall'altra un metro. Così, per ogni giro completo, si richiamavano dalla cassetta di distribuzione quattro metri di fili raggruppati.

TELAIO



Il telaio è formato da un'armatura parallelepipedica che porta a metà altezza, legati a due cilindri, (subbi), fili quanti sono necessari per la larghezza di un tessuto e della lunghezza richiesta.

Tutti i fili d'ordito, cioè quelli che costituiscono la larghezza, passano attraverso l'occhiello di maglie divise in due gruppi (licci). Per mezzo di pedali, corde e carrucole i licci si muovono in modo che mentre i fili pari dell'ordito vengono alzati i dispari si abbassano e viceversa. Si viene così a realizzare un corridoio A (varco) attraverso il quale il



tessitore, con facilità e celerità, può lanciare un arnese a forma di barchetta (spola) da cui si svolge il filo di trama.

Un pettine gigante, i cui denti sono inseriti fra ogni filo d'ordito, collocato fra l'area dei licci ed il subbio, su cui si avvolge il tessuto, spinge il filo di trama, svolto dalla spola, contro la parte di tessuto già confezionato che così si accresce di un filo.

Invertendo, mediante l'uso dei pedali, i due sistemi dei licci i fili dell'ordito, prima abbassati, si alzano, mentre gli altri si abbassano. In tal modo i fili di ordito si incrociano ed il filo di trama ne è rinserrato. La spola viene lanciata in senso opposto dopo di che si opera con il pettine e così via.

L'uomo non si è accontentato. Ha compreso che aumentando i gruppi dei licci e rinserrando negli occhielli gli orditi, secondo sistemi di numeri fissi, riusciva a complicare il tessuto, cioè a realizzare disegni. Perfezionò il suo telaio in modo tale da ottenere automaticamente, mediante schede forate, i movimenti dei licci, mossi isolatamente od in gruppi.

Così, con facilità riuscì ad operare i gobelins ed i damaschi.

La palafitta di Ledro ci ha dato un numero notevole di frammenti di tessuti in lino, due cinture di cui una integra, rotule per filare e pesi da telaio. Inoltre un piccolo pettine inquadrabile, per analogia etnografica, in pettini da tessitore, ciuffi di fibre di lino già smembrati con operazioni di percussione, cioè di gramolatura.

Un certo numero di costole, segnate da passaggi di filo ed ossa metapodiali, che chiariscono un'attività tessile. Non ultimo una massa rilevante di noccioli di corniole indispensabili, per l'etnografo, a provocare, nelle donne intente a filare, un'abbondante salivazione.

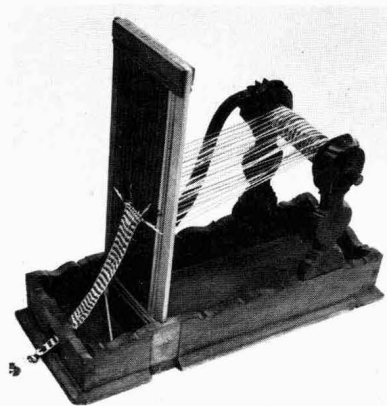
Altre testimonianze filatorie in Trentino, sono le numerose forbici da tosatore di epoca ferro, romane e barbariche. Della tessitura, in campo storico, si parla per la prima volta chiaramente nel messaggio la-

sciatoci dai patti Gheardini (1113), dove la gente di Fiemme è impegnata ogni anno a consegnare al principe vescovo, in luogo di decima, tante pezze di tessuto.

SETA

I primi gelsi furono piantati in Val Lagarina il 1414 e nel roveretano il 1416. Ad Ala l'allevamento del baco era già attivo agli inizi del XVI sec.

A TRENTO: Udalrico IV concede al genovese Agostino de Spinulis, maestro dell'arte serica, di stabilirvisi



per tessere in esclusiva. Chiamati da ditte trentine in espansione, giungono maestri modenesi e bolognesi per allargare la manifattura della seta che è dominata da G. Battista a Prato.

Fra il 1550 ed il 1600 lavorano in città 27 fra negozi di seta e fabbriche.

A ROVERETO: 1520: l'arte del drappo di seta viene importata da Bassano ad opera di Gerolamo Savioli. 1580: primi filatoi ad acqua sul Leno. 1668: nove filatoi. 1676: i filatoi iniziano un'intensa esportazione verso la Germania. 1798: le sete di Rovereto giungono a Lione. 1834: 27 filande e 36 filatoi.

Ad ALA: due profughi genovesi introducono l'arte di confezionare «drappi di seta vellutati alla genovese».

1657: lavorano due telai. 1700: 80 tessitori. 1747: 171 tessitori. 1757: 20 fabbriche, 131 telai, 300 operai. 1765: 33 fabbriche, 300 telai. Inizia la parabola discendente.

Situazione generale nel Trentino: 1842: 275 filande con 1600 operai e 8500 donne per due mesi all'anno. 1855: la malattia del baco da seta distrugge la sericoltura. 1890: si passa da 10.000 a 2000 operai.

A STRIGNO nel 1852 esistono 8 filande con 68 caldaie, a Grigno una con 14 caldaie, ad Ospedaletto una con 10 caldaie, a Borgo verso il 1600 i conti Giovanelli organizzano un fiorente commercio legato alla sericoltura.

Nel 1864-1869 scoppia dovunque una malattia che falciava il baco da seta. È un prete trentino, don Grazioli, che si impegna a raggiungere il Giappone e a riportare in Europa, contro la vigilanza del Sol Levante, sancita da morte, un nuovo seme che rigenererà il mondo della bachicoltura. Così dal nostro piccolo territorio una nuova era di operatività in questa direzione è data all'Europa.

ALPEGGIO E PRODOTTI

ALPEGGIO

Le comunità di valle si imposero ai feudatari fino dal 1100 per avere i loro territori di alpeggio. Così eressero le malghe a quote intermedie (in rapporto all'abitato) ed a quote altissime.

Comunità vicine, a volte, tentarono di appropriarsene e nacquero liti che si protrassero secolarmente. Nessun notaio trentino, dal 1200 in poi, utilizzò il suo tempo così a lungo come a sentenziare sul «possesto di pascolo». I prodotti caseari assunsero un tale valore economico che si infeudarono, terreni, prati, case per partite di formaggio e di burro. Ogni comunità tracciò le sue piste per raggiungere le malghe, fissando giorni per salire con la mandria all'alpeggio e smonticare. Piantò le «malghe basse» e quelle «alte», confermò i suoi statuti ed utilizzò i libri di resa.

Con l'inizio della buona stagione affidò la mandria ad un casaro, coadiuvato dall'aiuto casaro e dal mandriano. Le bestie, in lunga processione, abbandonarono il paese, seguendo il secolare sentiero, per raggiungere l'alpeggio dove, sopra un terreno elevato, signoreggiava la casara, contornata da altri edifici.



Il bestiame fino al 1800 riposò, di notte, all'aperto, difeso da ampi recinti o da rudimentali cinture di sassi. All'alba il vaccaro partiva dalla casara, con la mandria, raggiungendo il pascolo. Il casaro, l'aiuto casaro accudivano alla preparazione del burro e del formaggio.

Uno degli edifici, prossimi alla casara, serviva come deposito per il latte appena munto.

A volte era strutturato in pali orizzontali con fessure appropriate, per permettere una notevole ventilazione dell'ambiente interno. In certe valli lo stesso edificio, in muratura, presentava un pavimento abbassato dove, in primavera, veniva ammassata una grande quantità di neve, che si conservava ad autunno inoltrato. Più in là un edificio in sassi a secco, con ampio e solido tetto, era il magazzino ideale per conservare il formaggio.

Il pastore rincasava con la mandria, quando il sole stava tramontando, ed iniziava, con l'aiuto casaro, la mungitura del bestiame.

In autunno tardo si organizzava sull'alpeggio la festa della smonticazione. Le bestie venivano incoronate di fiori. La « regina della mandra » si « ornava » del più bel collare. Arrivavano i rituali suonatori di fisarmonica ed un solista di violino. La giornata viveva con lotte di forza fra uomo ed animale, intercalate dalle mazurche, polche e dalle « Paris ».

Il giorno dopo il bestiame scendeva verso gli stalli permanenti. Poi nel paese si raccoglievano gli anziani, si scrivevano le « note di resa » sui libri del comune ed ogni famiglia, in tutto rispetto riceveva il suo burro e formaggio.

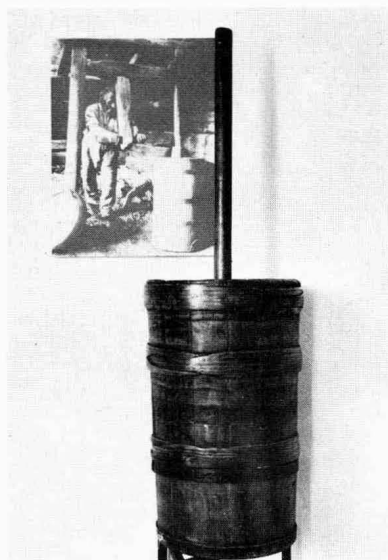
Il paese ritornava alle sue attività quotidiane, attendendo il nuovo tempo di malga.

BURRO

Per preparare il burro l'uomo costruì ampie conche di legno in cui collocarlo a riposo, affinché la parte grassa venisse in superficie a formare la « tela ». Certi cucchiaioni di legno o di rame « piatte » slargati,

bucati gli servirono per levare la tela, travasandola in appositi secchi e di lì nelle zangole.

Le zangole sono dei recipienti dove la crema di latte, o la panna, sbattendo vorticosamente sulle pareti e diguazzando, si converte in burro.



In legno di abete le famigliari, in faggio e quercia quelle di malga, per struttura e funzionamento si dividono in fisse e mobili. Nelle fisse, a forma di cilindro, un pistone mosso, dall'alto verso il basso e viceversa, dalle mani e braccia dell'uomo, agita e lancia contro le pareti la panna.

Nelle mobili quest'ultima sbatte contro le pareti ed altri ostacoli per il movimento del recipiente stesso.

Aperte le zangole, si versava il residuo del latte « latticello » in un truogolo di legno. Si lavava la pasta di burro dentro le zangole stesse almeno due volte con acqua. Poi si svuotavano. La si ammassava su un tavolo leggermente inclinato « spersòle ». La si impastava energicamente con le mani, bagnandola con acqua fredda. Il casaro ne staccava 5-6 kg. comprimendoli, solle-

vandoli e gettandoli contro il tavolo per eliminare gli ultimi residui del latticello. Mediante l'uso di un catinò a conca o a sella, gettandoli più volte in aria e riprendendoli, li confezionava in forma ovoidale o cilindrica.

In altre zone, con due tavolette immanicate, batteva la pasta di burro sullo spersòle a ridurla in forma di mattone.

Queste forme venivano segnate a strisce con le «segnarole», o punteggiate con un coltello di legno. Per indicare il suo prodotto il casaro utilizzò marchi lignei figurati, con simboli, iniziali e date. Solo



FORMAGGIO

In estate, per evitare il pericolo di una eccessiva maturazione e coagulazione spontanea del latte, si iniziava di buon mattino la caseificazione. Compiuta la scrematura del latte con le «piatte» e travasatolo in secchi di legno lo si portava nella casara versandolo, con altri «magri», in una caldaia sospesa da un argano mobile «cigagnòl», sopra un focolare aperto. Si riscaldava il latte scremato, mescolandolo con la «rotella»; un disco di legno fissato, al centro, da un bastone. Lo si portava fra 32°-37°. Ma ogni casaro utilizzava un suo sistema empirico per valutare la temperatura. Quindi si allontanava la caldaia dal fuoco e si aggiungeva al liquido una pallina di caglio. In estate, questo latte «stava in caglio» 20-30 minuti. Ottenuto in tal modo il coagulo, il casaro fendeva a più riprese la massa con la «pannaruola», riducendola in tante fette. Frantumava nuovamente il tutto con la «rotella», trasformandola in frammenti grossi come nocchie che rifrantumava ancora con lo «spino». La caldaia veniva collocata sopra il fuoco. I grumi, per l'azione del calore, (il casaro li agitava in continuazione) da morbidi, lucidi, ialini, diventavano ruvidi, pesanti, compatti. Sminuzzati ancor più, saldavano assieme assumendo un leggero colore paglierino. Il casaro rinviatoriva il



verso il 1850 furono introdotte le «forme da burro» da uno, mezzo, un quarto di chilogrammo.

Il fiore di montagna divenne il simbolo più comune, seguito dalla figura della mucca, degli insetti pronubi e la croce entrò come elemento propiziatorio.



fuoco, aggiungendo quel tanto di zafferano che desse un colore deciso al suo prodotto.

Soltanto allora allontanava dal fuoco la caldaia, attendendo che i grumi si depositassero sul fondo ed aderissero tenacemente fra loro.

Affondava dentro la caldaia una robusta tela di canapa passandola sotto il formaggio e, con l'aiuto di un garzone, sollevava il tutto depositandolo in un secchio, dove il siero si liberava in breve tempo.

Trasferiva il formaggio, avvolto sempre nella tela, dentro le fasce di legno a cilindro, sistemate sullo « spersòle ». Su questo piano inclinato, coperto da un disco di legno e da un peso, finiva di gocciare. Lo voltava lo rivoltava due, tre volte nelle 24 ore, poi lo riponeva in altro luogo. Il terzo giorno cominciava a salarlo.

PECORE

Origine millenaria ha nel Trentino la transumanza delle pecore dai pascoli estivo-autunnali delle Alpi a

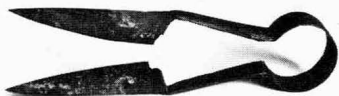
quelli invernali nella pianura padana e veneta. Si può, senza possibilità di dubbio, parlare di « strade delle pecore ». Nel 1200, lungo la Valle dell'Adige, esistevano i « bar-chi », ricoveri per pastori e stalli per animali.

Le direttrici di marcia erano la Bronzolo-Verona-Mantova e la Cortina-Pordoi-Tesero-Lases-Pergine-Vicenza. Il Tesino nel 1500 vanta quarantamila pecore ed il Perginese ventimila. Le montagne sopra Tesero sono i grandi centri di raccolta delle pecore. Lì, fra pascoli quasi inaccessibili e su terrazzamenti a strapiombo, si inerpica per secoli il pastore taserotto. Alle pecore basta un magro pascolo, una polla di acqua. Dormono all'adiaccio.

Il pecoraro si rifugia nei sottoroccia, si nutre esclusivamente di polenta e formaggio. È parco, taciturno, coraggioso come nessun altro. Non teme le intemperie, né il buio. Suo compagno il cane che lo segue dovunque ed ai suoi fischi sapienti, sposta il gregge. Porta sempre con sé roncola, pugnale ed un bastone potente a volte ricurvo, o con ma-

nico a palla. È una autentica mazza da combattimento. Può scagliarla a distanza e sempre colpisce la preda o l'avversario. Ha segnato le sue pecore, partendo dal paese di origine, con striature colorate sul vello o con tagli praticati alle orecchie. Lungo i suoi itinerari alpini lascia sulle pareti delle montagne la sua testimonianza segnando le stesse con patetiche storie dove i personaggi sono le pecore, il cane, la casa, la croce, l'ostensorio.

I pecorari reagirono istintivamente alla solitudine diventando eccezionali intagliatori. Utilizzando un coltello e del legno espressero i loro mondi interiori. Così nacquero i bellissimi ed armonici bastoni da pastore, i cercini da pecora e da mucca dove la vita di comunità, così lontana dal pastore, divenne il tema di fondo, gli archi da culla, le rocche dove i simboli del sole, la



donna, l'uomo, l'uccello, il cuore divenne un messaggio personale di amore, per un sogno mai raggiunto.

TECNOLOGIA DEL LEGNO

LEGNO

Il primo manufatto per abbattere i tronchi di legno fu l'accetta di pietra. Basta osservare le intacche praticate in certi tronchi, recuperati dalla palafitta di Ledro, per valutare la « ampiezza di taglio » e ricostruire le possibili forme ed i pesi corrispondenti. A Ledro non solo si abbatté il legname, ma lo si squartò per realizzare travature, lo si assottigliò, previa fenditura con cunei, per ottenere assame da pavimento. Forma e struttura dell'ascia preistorica in cloromelanite non mutarono



ad un punto tale che riscopriamo, per analogia, le stesse caratteristiche nell'ascia da abbattimento dei nostri attuali tagliaboschi.

Gli strumenti utilizzati nel taglio dei legnami si riducono ad attrezzi per tagliare, segare, spaccare, scorzare. L'ascia e la scure si usano a due mani. Servono per tagliare fusti e legname di grossa mole. La differenza fra ascia, scure, accetta consiste nel fatto che la prima serve per tagliare alberi in piedi e rami grossi, la seconda e la terza per scorzare e squadrare i fusti medesimi.

La roncola, ad una mano, serve invece per legne sottili e ceppaie. La sega si utilizza principalmente per tagliare perpendicolarmente i fusti ed è lo strumento più utilizzato per l'atterramento. Deve essere dura, sottile, piana e levigata.

Il trasporto dei legnami grossi, dal luogo di abbattimento alle piazze di conservazione, si praticava a spalla,

strascico, rotolamento e strascico con funi, ferri ad uncino immanicati «zappini», con catene solidali ai tronchi con cunei di ferro ed assicurate al traino animale.

Cinquanta anni or sono il legname veniva convogliato a valle da condotte di legno a pendenza più o meno elevata: le risine. Erano canali semicircolari ordinariamente realizzati con sei grossi fusti di 8-10 m. innestati in altri sei e così via, fino a completare la condotta voluta.

Molto prima, e per un periodo di oltre cinquecento anni il legname in valli particolari, come quella dell'Avisio e delle Giudicarie, si trasportò utilizzando l'acqua. Per questo l'uomo dovette strutturare certe chiuse (ussare) a monte del legname, predisposto sull'alveo dei torrenti. Quest'ultime, in legno, vennero riempite di terra e di pietrame. Si munirono di saracinesche, porte o sbarramenti provvisori da far saltare. Così una massa enorme d'acqua, liberata, investì il legname, trasportandolo seco al luogo di destinazione. Una piena artificiale, scelta e voluta dall'uomo che promulgò sagge leggi a salvaguardia dei danni agli argini.



La sega tesa fra un telaio ligneo a struttura rettangolare, per ridurre tronchi di legno in assame, fu utilizzata in epoca romana e riproposta in Romanico giunse a noi, nel suo impiego, immutata.

Il tronco d'albero, abbattuto, era collocato su un cavalletto o due, in modo da sovrastare un uomo. Due

SEGHIERIE



● «Il segantino» Venezia. S. Marco. Portale maggiore.

«seghetti», uno in piedi sul tronco, l'altro a terra, appoggiando la lama dentata, in testa al tronco, muovevano la sega, a forza di braccia, dal basso verso l'alto e viceversa affettandolo longitudinalmente.

In tal modo, con pazienza infinita, ricavano dal tronco un certo numero di assi.

Questo metodo semplice di lavoro mutò dopo il 1200 quando si accoppiò la sega a ruote idrauliche.

Seghe uguali alle precedenti, ma di notevoli dimensioni, si fecero scorrere verticalmente, in alto ed in basso, entro corridoi di solidissime incastellature, mentre possenti carrelli spinsero i tronchi d'albero, solidali agli stessi, contro le lame dentate.

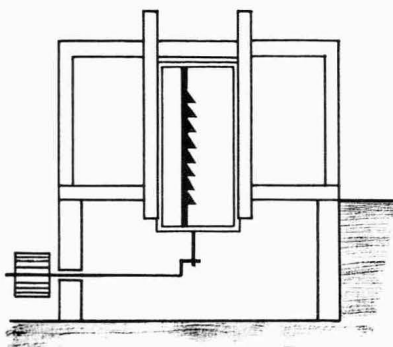
Le seghe ad acqua, che lavorano fino ai nostri giorni, furono la diretta filiazione del modello proposto da Ramelli. Si chiamarono «le venete», «le veneziane».

Una prima « veneziana » la troviamo a Borgo già nel secolo XVI. Nel XVIII raggiungono, a quote elevatissime, vallate inaccessibili (Roveda, 1400 s.l.m.).

Sono presenti massicciamente in Val di Fiemme e Val di Fassa.

A Molveno si concentrarono lungo un rio in modo tale da dare il nome alla valle stessa (Val delle Seghe). Edificamente sono strutturate sempre in due piani. Il piano terra, in muratura a secco, incassato, presenta al di fuori una ruota idraulica solidale al suo asse che, attraverso una spaziosa apertura, ne occupa l'interno. Porta alla estremità uno snodo od un volano munito di eccentrico. A quest'ultimo si accoppia mediante albero la parte inferiore del telaio della sega.

Il primo piano, con pavimento di legno, sostiene un corridoio a rulli su cui scorre il carrello e dove, a metà percorso, opera verticalmente la sega. È costituito da una semplicissima ossatura parallelepipedica in legno con capriate a formare le due ali del tetto in scandole. Aperto parzialmente, è chiuso da una parete di legno e, sul lato minore, da un piccolo edificio in muratura; ricovero per il « seghetta » durante il lavoro invernale.



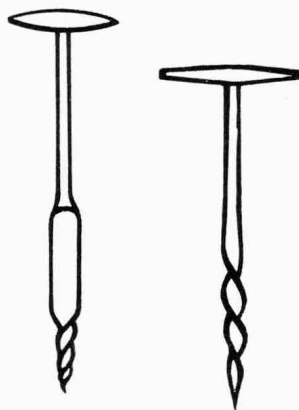
STRUMENTI PER FORARE

Si considerano tali i succhielli, le trivelle, i trapani.

Il succhiello serve per praticare piccoli fori.

Si utilizza impugnando con una mano il manico e girandolo, a vite, in modo che penetri nel legno.

È formato da un'asta che a metà si dilata trasformandosi in una spirale elicoidale decrescente i cui profili esterni sono taglienti.



TRIVELLE PER CONDOTTE IDRAULICHE

Le condotte che trasportavano l'acqua potabile dalle sorgenti ai centri abitati, dal 1500 alla fine del 1800, si realizzarono in legno.

Si abbattevano tronchi di larice, tagliandoli in topi di 4 m. Si scortecciavano, si fissavano su appositi banchi e si foravano, nella zona del midollo, con trivelle giganti lunghe più di 5 m.

Con una prima trivella di diametro minore si realizzava il foro passante. Con la seconda, di diametro maggiore, si allargava lo stesso, rifinendolo.

Una estremità si svasava all'interno a tronco di cono, l'altra si rifiniva a punta.

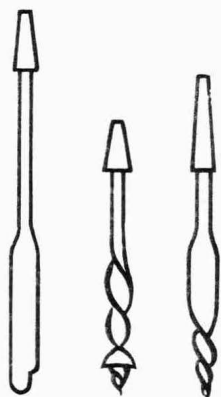
Così i «canoni» si innestavano, in successione, l'uno nell'altro assicurandone l'impermeabilità, nei punti di attacco, mediante tele di cotone o di lino a pressione.



«Il costruttore di condotte». Agricola G. «De re metallica» Libro VI. Basilea 1563.

I trucioli, che vanno formandosi, trovano sfogo lungo la doccia del succhiello.

Le trivelle si dividono in cave ed a vite. La parte operante delle cave ha l'aspetto di una doccia, a forma di mezzo cerchio in sezione con margini diritti e taglienti. Esse hanno la larghezza costante o si restringono in basso.



Le trivelle a vite presentano un'asta ad elica terminante all'estremità in una vite mordente che ha lo scopo di avviare il foro. Possono presentare un'unica od una doppia elica.

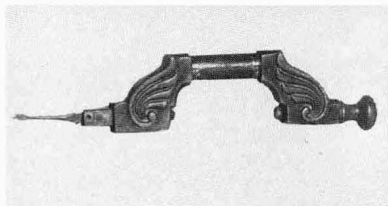
Sovente non posseggono manico, ma una testa a sezione quadra che può essere infilata nel foro di un apposito manico, o di un sistema rotatorio. Si chiamano «saette».

TRAPANI A MANO

Il trapano è un mezzo intermedio che imprime alla «saetta» un moto rotatorio continuo.

E' costituito da una manovella a gomito in legno o ferro.

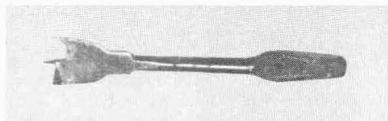
Da una parte la manovella termina con un largo bottone folle, su cui si colloca, premendo, la mano.



Dalla parte opposta finisce in una testa forata entro cui si introducono i codoli delle saette, che si bloccano poi con viti ad alette.

A metà gomito è sistemata una impugnatura folle.

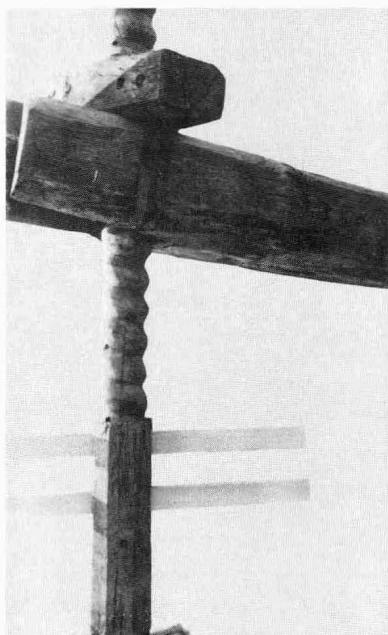
Le saette che si innestano nei trapani a mano (menarole) hanno forme diverse.



Le più funzionali sono a tre punte. Affondando nel legno lo staccano in strati cilindrici verticali ed orizzontali.

VITI DI LEGNO

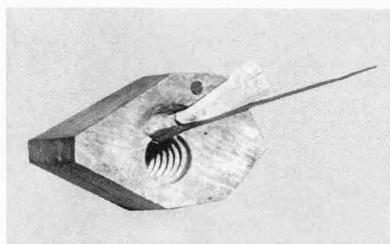
Le viti di legno sono antichissime e fanno parte di una serie di attrezzi e macchine utilizzate dal contadino e dall'artigiano.



Enormi viti da torchio, alte più di un uomo, erano già in atto prima del 1200.

Le morse, i carrelli mobili dei banchi da falegname e da «rodaro» lavorarono con viti in legno di grandezza ridotta.

Mentre le viti da torchio si realizzarono a mano mediante l'uso della «corda» le viti normali si ottennero sfruttando le «filiere» costituite da un robusto blocco di legno con foro, leggermente conico filettato a madrevite.

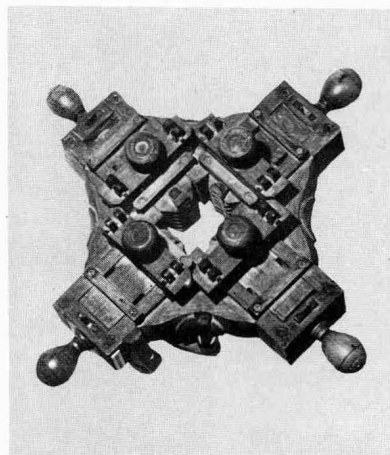


Lateralmente un tagliente a scalpello regolabile scalfiva il cilindro in legno, avvitatovi a forza, scavandovi il filetto.

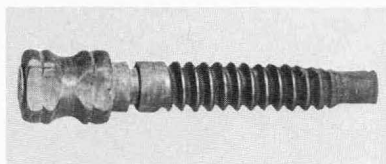
Con il primo passaggio lo segnava appena. Con un secondo, un terzo, più profondamente.

Si operava per gradi fino ad ottenere il filetto richiesto.

Questa è una filiera del Settecento recuperata a Fiera di Primiero.



Mediante quattro viti di legno, munite di solide impugnature, 4 tasselli filettati a madrevite venivano pressati contro un cilindro di legno che

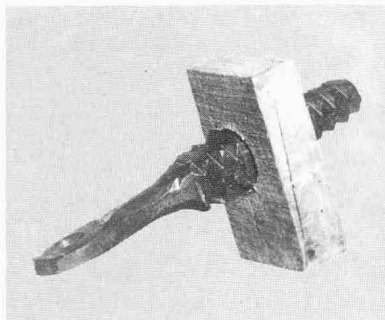


vi si avvitava a forza. Due scalpelli armavano i tasselli. Per successivi passaggi, seguiti da una riduzione del foro della filiera, si realizzavano viti di eccezionale perfezione.

MASCHIO

E' un utensile destinato a ricavare una filettatura in un pezzo di legno forato.

In tecnologia la vite ha un autenti-



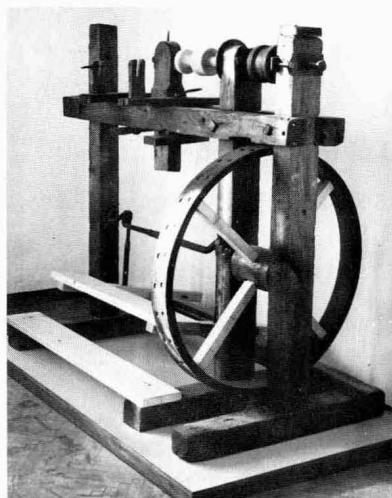
co significato solo se può essere avvitata entro una sede specifica, la madrevite.

Utilizzando un blocco di legno duro essa può essere realizzata in due tempi:

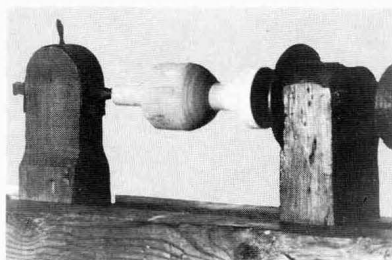
- 1) Forandolo mediante un trapano la cui «punta» sia nettamente inferiore al diametro della vite.
- 2) Forzando, attraverso il foro, una asticciola in ferro acciaiata filettata con scanalature od incavi (generalmente tre) che realizzi elicoidalmente una serie di spigoli vivi ad azione tagliente.

TORNIO

Basta osservare con attenzione la faccia interna ed esterna di alcuni piatti lignei esistenti presso il Museo Nazionale di Napoli per essere costretti ad ammettere la realtà di torni efficientissimi in epoca romana. Valutandone le dimensioni non possiamo non pensare a macchine strutturate in quota, come le odierne. Nel 1529 scopriamo a Trento un tornitore che lavora il legno e certamente il suo mezzo rotante non è dissimile dal tornio ottocentesco di Serso esistente nel nostro museo.



Superiormente il banco presentava un piatto rotante ed una colonnina spostabile entro cui bloccare il pezzo di legno da tornire.



● «Il tornitore» Christoffel Froschover «Gemeiner loblicher Eydgnoſchaft Stetten Landen und völkereen Kronich wirdiger thaaten beschreibung». Zurigo 1548.

Mediante l'uso di un pedale, collegato allo snodo del volano e la trasmissione a cinghia fra volano ed asse del piatto, si otteneva la rotazione di quest'ultimo.

Accostando una sgorbia, uno scalpello, al blocco di legno in movimento, quest'ultimo ne sarebbe stato intaccato.

Verso il 1300 il tornio lavorò con il sistema a frusta.

Sul soffitto di un locale era fissato un bastone lungo ed elastico. All'estremità di quest'ultimo una fune scendendo, fasciava con due o tre giri l'asse del piatto. Al di sotto



del banco si collegava ad un pedale. Bastava spingere, con il piede il pedale, facendo forza con il peso del corpo, perché il piatto si mettesse a ruotare in un senso, e non premerlo, subito dopo, perché il bastone tirasse a sé la fune, provocando un moto rotatorio opposto al primo.

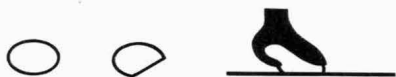
In tal modo il tornio ruotava alternativamente in senso orario ed antiorario.

Il tornitore intaccava con lo scalpello il blocco di legno solo quando gli ruotava contro.

Questo tipo di tornio operò a Caldazzo fino al 1938.

PIALLE

Se prendiamo un nucleo di selce, grande come una arancia, e con sapienti percussioni ne stacciamo una o più parti, in modo da ricavarne una faccia piana o concava, otteniamo una pialla.



Basta spostarla avanti su una superficie di legno per constatare, utilizzando una certa pressione, che essa taglia realizzando trucioli.

Ledro stessa, con assame parzialmente carbonizzato, perfettamente liscio e privo di tracce di colpi di accetta, ci mette nella condizione di pensare ad una lisciatura con mezzi che non possono scostarsi dalla pialla.

Basterebbe armare parallelipiedi in legno con raschietti in selce per completare lo «sgrossatoio» attuale.



Un'ascia di Epoca Bronzo, inserita opportunamente in un blocco di legno, potrebbe dar adito a questo strumento.

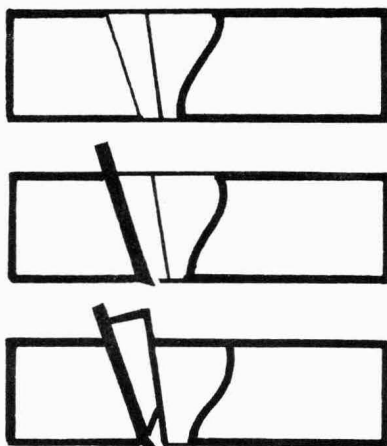


L'avvento del Ferro facilitò la messa a punto della pialla. Infatti una

verzina di ferro, per forgiatura, si poteva ridurre a scalpello sottile. Un affresco di Pompei mostra un artigiano intento a rifinire un pezzo di legno con pialla.

Le pialle attuali sono formate da un «ceppo» in legno che porta una «feritoia» e la «buca»; una cavità che impedisce ai trucioli di bloccarsi fra il ferro.

Utilizzano inoltre un tagliente, «il ferro» più o meno inclinato, bloccato da un cuneo di legno: la «bietta».



L'«effetto» della pialla dipende dalla larghezza della feritoia, dalla inclinazione del ferro.

A 45° stacca il legno in trucioli lunghi. Verticalizzando, raschia.

Per il modo di lavorare le pialle si possono collocare in tre categorie:

- 1) Pialle per ridurre e lisciare superfici piane.
- 2) Pialle per fatturare modanature e cornici.
- 3) Pialle per realizzare commettiture.

Le pialle comunemente usate sono:

LO SBOZZINO

Serve a sgrossare le superfici ottenute mediante l'uso della sega.

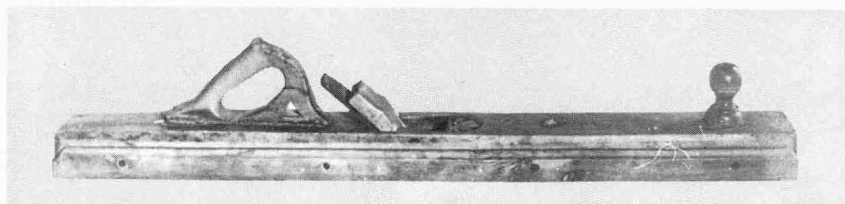
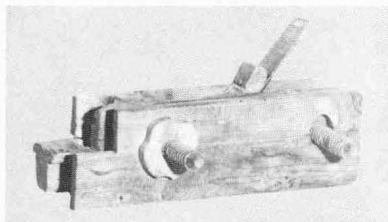


IL PIALLONE

Spiana. Rende netta una superficie estesa. Si distingue per la sua lunghezza e per la impugnatura posteriore di cui è munito.

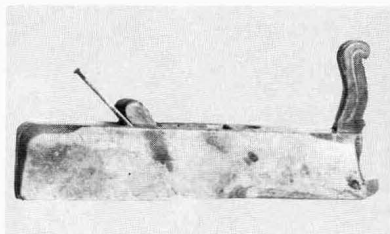
Esse si appoggiano contro la sponda da piallare.

A volte sono munite di sponde fisse o mobili, avvitate con viti e madreviti di legno.



LA PIALLA

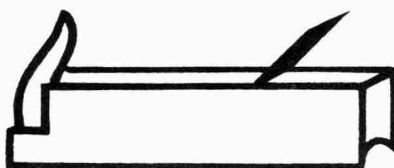
Più corta dello strumento precedente porta anteriormente, una impugnatura ridotta a forma di cornetto o pomolo.



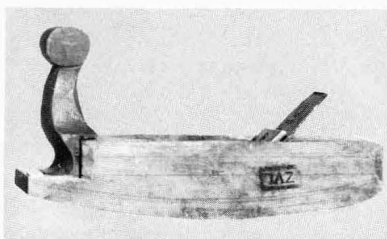
Per spianare superfici limitate da uno o più risalti si usano le SPONDERUOLE armate di ferro semplice o doppio.



Esistono poi pialle che realizzano canali a sezione convessa o concava: pialla a bastone, pialla a forcella.

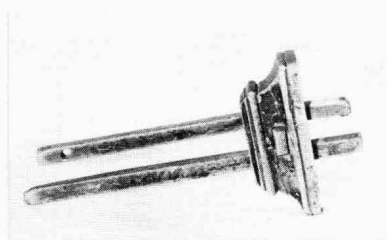


Il legnaiolo, il carpentiere, il falegname utilizzano anche pialle e sponderuole curve adatte per superfici concave o convesse.

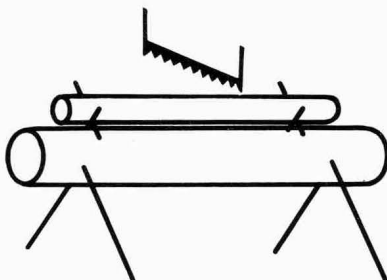


SEGNATURE SUL LEGNO

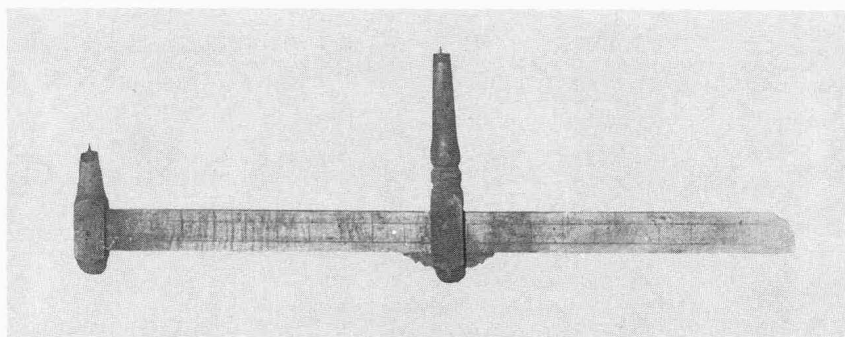
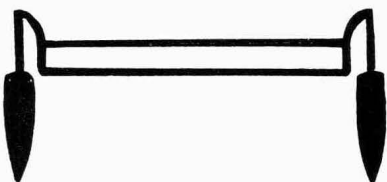
L'artigiano si serve più di punte che di matite per segnare le superfici di legno. Lo «stile» in acciaio è il mezzo preferito, seguito dal graffietto, dal graffietto a due punte ed a coltello.



Altri strumenti di corredo sono la squadra a spalla, la squadra falsa, ad ugnatura. Per segnare i cerchi utilizza il compasso a verga e quello da carpentiere.

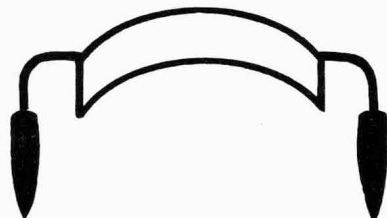


Il coltello da petto, assottiglia le stecche, le agguaglia, dando loro le dimensioni volute.

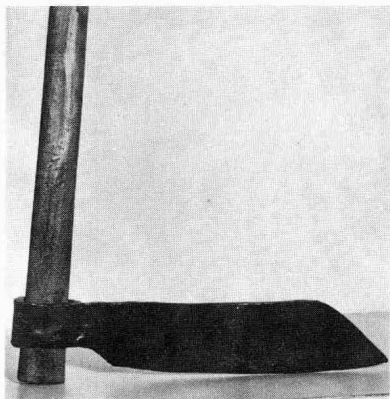


MEZZI SEMPLICI PER LAVORARE IL LEGNO

Per realizzare oggetti di legno non sono necessari molti attrezzi. Tutto è legato alla «sapienza» con cui l'uomo li sceglie ed utilizza. Una semplice sega od un segone sono sufficienti per ridurre qualsiasi albero in «squarti» e «tondelli». E' opportuno però utilizzare un cavalletto di legno.

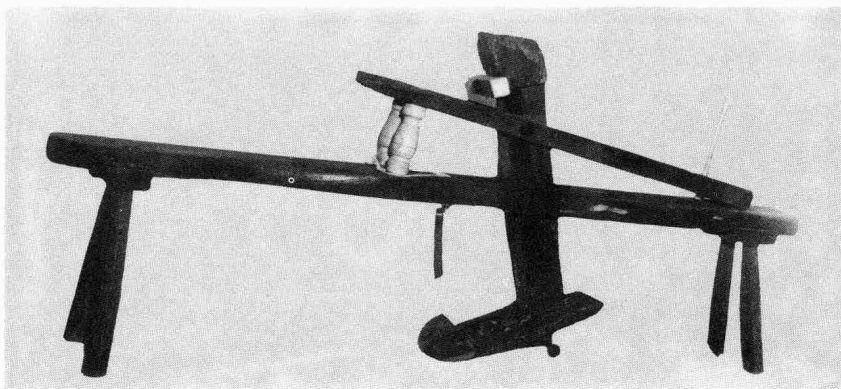
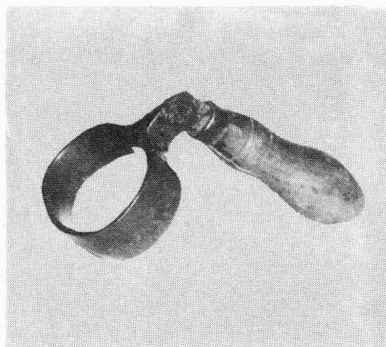


Il fenditoio ed un mazzuolo servono per ridurre gli «squarti» in «quarti» e questi ultimi, in strisce più sottili e poi in stecche.



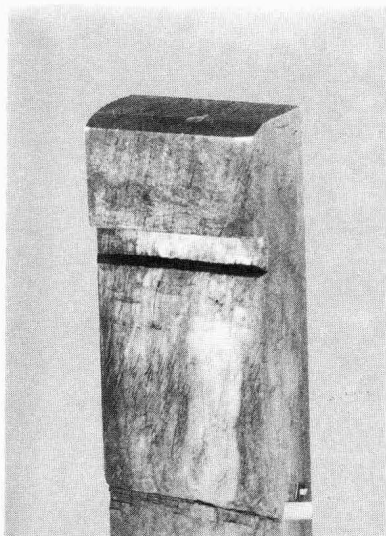
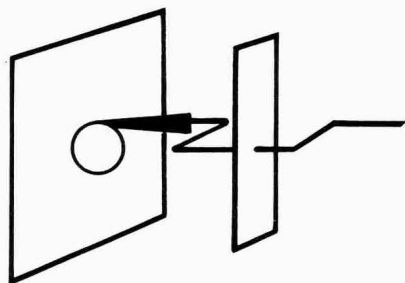
La «panca a pedale» è il mezzo più semplice per bloccare le stecche e lavorarle con facilità.

A volte è necessario lisciare le superfici curve per rifinirle. Questo si ottiene con un particolare coltello a tagliente curvo, accentuato; il «lisciatore».

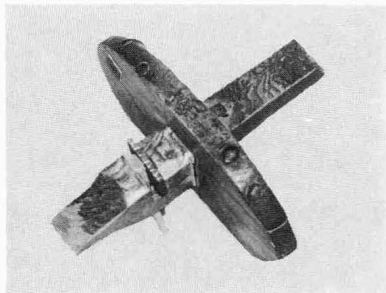


I raschiatoi, coltelli a manico fisso ed a tagliente diritto o leggermente curvo, usati come un trapano, ricavano in un'asse di legno qualsiasi foro.

La capruggine è un incavo a sezione rettangolare, che si pratica nelle superfici di legno curve.



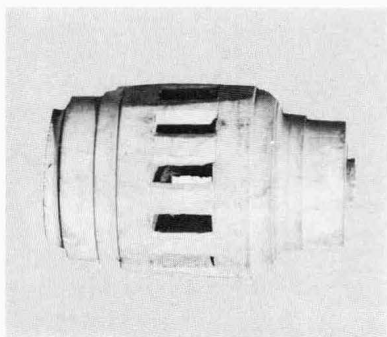
Essa si mette in atto, operando con una particolare sega i cui denti intaccano, la superficie del legno.



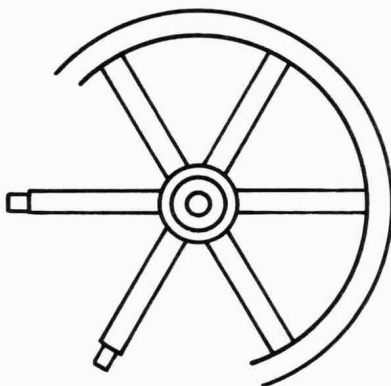
Mediante un regolo si condiziona la sua penetrazione, rifinendo poi l'incavo con scalpello od apposita pialla.

RUOTA DA CARRO

La ruota da carro è composta da un mozzo, una serie di raggi, ed alcuni settori di cerchio, i «gavelli». Il mozzo, preparato al tornio, è massiccio nella parte centrale. Si assottiglia, alle due estremità, formando due strozzature su cui si collocano le «vere» in ferro. E' attraversato da un foro, con anima in ferro, che gli permette di essere infilato sull'assile del carro. Esternamente, con scalpello e mazzuolo, vengono praticati dei fori a sezione rettangolare, dove trovano sede le teste assottigliate dei singoli raggi.



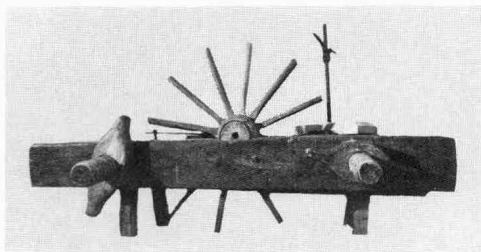
I raggi, ricavati da listelli in faggio, vengono scarificati agli angoli con coltello da petto. Fissati entro gli incassi del mozzo,



a formare una raggera, sono trattiene assieme dai sei o quattro settori di corona «gavelli»; ricavati con legno di faggio. Il loro montaggio, il più delle volte, si effettua su un apposito banco.

BANCO DA «CARRAIO»

Prima vi si fissa il mozzo. Poi ruotandolo a tratti i singoli raggi, quindi i gavelli.



Così completata la ruota si leva dalla morsa collocandola sul banco in posizione orizzontale. Si riblocca con morsa.

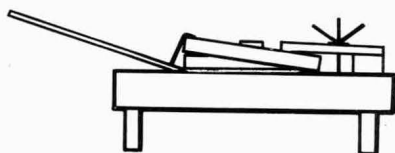
Mediante «cagna» a manico lungo si immorsano i «gavelli» in una robustissima «lama da carro» a forma di cerchio.

ALESAGGIO DI UNA RUOTA DA CARRO

Lungo l'Arco Alpino molti carri a due e quattro ruote, fin oltre il 1900, possedettero assili in solo legno. L'assetto dei fori dei mozzi delle ruote, dopo essere stato ricavato al tornio, venne rifinito mediante l'uso di attrezzi a forma di semitronco di cono ridotti a ta-

gliante sui due lati verticali. Muniti di un possente codolo con manico in legno ortogonale vennero infilati nel foro e ruotati a forza di braccia. La xilografia cinquecentesca (Jost Amman 1568) chiarisce, senza bisogno di commenti, la messa a punto dell'alesaggio.





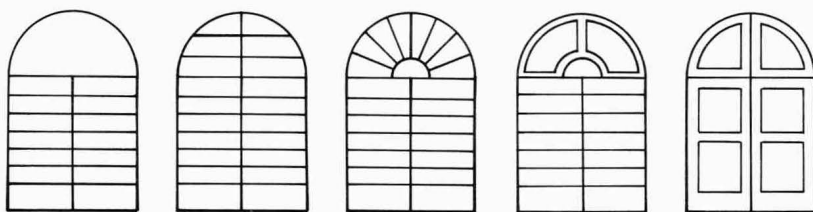
Liberata la ruota la si infila verticalmente fra due punte a ruotare. La si rettifica a colpi di mazzuolo e si avvitano i gaveli alla lama. I raggi non sono ortogonali al mozzo, ma obliquo in fuori, per impedirne la deformazione.

PORTONI

Le case di città e di paese dopo il 1200 si strutturarono con grandi portoni a due battenti.

Essi si spalancavano su entrate acciottolate a corridoio o su aie entro cui sistemare i mezzi di locomozione (carri agricoli, carrozze, barocchi).

Superiormente presentavano, quasi sempre, la forma di semicerchio, poiché l'arco ed i pilastri che li incorniciavano erano il migliore sistema per praticare in facciata un foro di particolare larghezza, riuscendo a sostenerlo.



La linea essenziale dei portoni fu sempre la stessa, ma la lunetta ed i battenti subirono gli influssi della moda.

Nella lunetta di legno in Val di Non e di Sole prevalse il motivo a raggera ed a settori.

In città, colla accettazione della trave orizzontale e la sovrapposizione

del poggiolo sparì a volte la lunetta. I portoni a due battenti, iscritti in un rettangolo si impreziosirono di specchi rettangolari o rombici, entro cui si misero in luce stemmi, simboli araldici, incroci di iniziali, figurine di putti, mascheroni.



TEGOLE DI LEGNO (Scandole)

Le tegole di legno ebbero una tale importanza da essere considerate dagli stessi Statuti di Trento che ne precizarono le dimensioni ed il numero di cento pezzi per ogni fascio. Nella maggior parte degli atti notarili del XVI secolo troviamo che i tetti in paglia delle case ru-

stiche vengono sostituiti dalle «scandole».

A Trento, Rovereto, Ala, Mori, Pergine, Cles, questi tipici tetti si eliminarono dopo il 1700 per «il timore di incendi», sostituendo le tegole prima con il cotto e poi con le lastre di porfido di S. Mauro.

L'unica area trentina che, nella sua

totalità, mantenne fino al 1946 tetti di legno fu l'alta Valle dei Mòcheni.

Oggi non sono più intatti. La lamiera si è sostituita, in gran parte, distruggendo quell'inimitabile rapporto uomo-legno-paesaggio.

Quando ogni contadino-alpigiano sapeva arrangiarsi a fare le «scandole», abbattava in tempo quei drittissimi tronchi di larice o di abete rosso, dove i rami presentavano distanze fisse.

Dopo averli posti su un cavalletto, li segava in «squarti» della lunghezza di 60 cm, con l'attenzione di eliminare la parte dei nodi.

Li affettava con il fenditoio in assicelle dello spessore di 10 mm, rispettando le larghezze di 14 cm.



Bloccandole, sulla panca a pedale, le sagomava alle estremità con un coltello da petto.



Poi le accatastava fuori casa al sole, caricandole con pesi e ricoprendole con una piccola tettoia.

Più passavano gli anni, crogiolandosi al sole, più si «stagionavano».



SUOLE DI LEGNO

Nei nostri paesi alpini, fino a 50 anni or sono, si faceva uso di scarponi (sgàlmere, sgàlmedre, gàlmere, dàlmedre) con suole di legno. I mòcheni le utilizzano ancora, in inverno, a Fierozzo, Palù, Roveda e fanno benissimo, perché non esiste uno scarpone più caldo e funzionale, camminando su sentieri ghiacciati e sdruciolevoli.

Gli strumenti abituali per confezionare questa suola sono: una piccola accetta, un'ascia a zappa per abbozzare la forma ed il tacco, due incavatori di cui uno a zappa e sgorbia, uno svuotatore ed un affilato e puntuto coltello.

Scelto un tondello di abete rosso del diametro di 18-20 cm. e lungo 35-40 cm., lo si fende a colpi di accetta ricavando due facce parallele, con spessore, fra le stesse, di 10-12 cm.

Lo si colloca di fianco sul ceppo ricavando, a colpi di accetta, un incavo ad angolo.

Con la stessa accetta si spoglia sugli spigoli e, affettando tutt'intorno, si definisce il profilo di una pianta di piede larga e lunga due dita in più.



Con l'ascia a zappa si segna il tacco e lo si ricava in modo definitivo. Sfruttando la sgorbia e lo scalpello dell'ascia si scava la superficie di quel tanto che il piede, adagiandosi, affondi per due buoni centimetri.



La concavità viene lisciata con due sgorbie particolari che perfezionano certe curve seguendo l'anatomia del piede. Poi con la sgorbia si scava tutt'in-



torno l'orlo dello zoccolo a formare un canale concavo che si rifinisce con un coltello affilato.

Al di sopra della suola si fissano ferri con chiodi differenziati per la stagione estiva ed invernale.

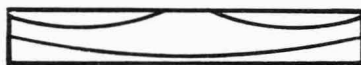
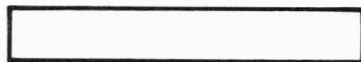


RASTRELLI

Il rastrello è uno degli attrezzi più usati dal contadino. E' formato da un manico, una traversa ed un certo numero di denti.

Per il manico si utilizzava il legno di abete rosso, per la traversa quello di faggio, per i denti un legno più resistente; il maggiociondolo. L'artigiano utilizzava l'accetta, il fenditoio a lama diritta per fendere i «regoli» con cui confezionava le traverse, il coltello da petto.

Segnati con matita e sagoma i «regoli», li lavorava e smussava prima con coltello affilatissimo poi con coltello da petto.



Quindi li immorsava in un telaio per segnare i fori che realizzava mediante l'uso del trapano a mano. I denti, ricavati da asticcioline a sezione quadra, si smussavano e si arrotondavano mediante l'uso di «podine» e di piccole pialle e si tagliavano secondo l'altezza del dente.

Pezzo dopo pezzo si passavano, a colpi di martello, attraverso una trafilatura in ferro, per calibrarli definitivamente.

La traversa forata veniva sistemata sul piano del banco e nei fori si infilavano i denti, dopo averli arrotondati ed assottigliati ad una estremità.

Si fissavano a colpi di mazzuolo dopo aver collocato, fra le loro punte ed il colpo inferto dalla superficie del mazzuolo, un'assicella. Carbonare, Bedollo, Aldeno, furono centri importanti per questa lavorazione.

LA FRUSTA

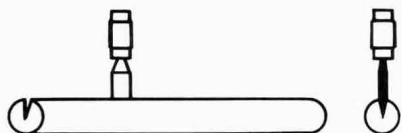
Ogni animale da tiro deve essere pungolato con un lungo bastone, sottile, flessibile, che sferzi non solo i fianchi, ma raggiunga la testa. Dopo la metà del 1700 il semplice ramo di nocciolo venne sostituito con un pungolo più elastico, munito di correggia in cuoio e cordicella che, per il moto del manico, saettava in avanti colpendo l'animale.

Nasceva così la parte lignea della frusta, formata da un bastone di bagolaro a torciglione.

Simone Barbacovi imparava il mestiere di «far fruste» a Brescia nel 1818. Impiantava a Taio nel 1820 coltivazioni intensive di una pianta adatta allo scopo: il bagolaro (*altilis australis*). Nel 1830 vi si trasferiva aprendo la prima fabbrica di fruste.

La pianta di bagolaro si taglia in pezzi lunghi circa 130 cm., durante il periodo della vegetazione.

Questi ultimi si dividono a metà mediante l'uso di robusto scalpello e mazzuolo.



Poi in altre due parti e così via fino ad ottenere delle stecche con sezione di 3 x 3 cm.

Le stecche, lasciando intatta la zona della futura immanicatura, si fendono a metà su due facce dando vita a quattro listarelle che si arrotondano e si assottigliano mediante l'uso di roncolette, coltelli, minuscule pialle.



Sottoposte, entro forni tubolari, ad alta temperatura si torcono mediante «strettoi» a rotazione.

Si pressano e si lucidano.

Fissate su apposite rastrelliere vi rimangono ad asciugare finché, stagionando, mantengono la forma.

CERCHI DI LEGNO

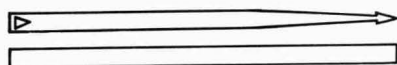
I cerchi di legno sono importanti perché senza gli stessi non si potrebbero tenere assieme le doghe e di conseguenza i fondi che costituiscono i recipienti.

Essi si ricavano dal legno di frassino e di salice (Valle dei Mòcheni,

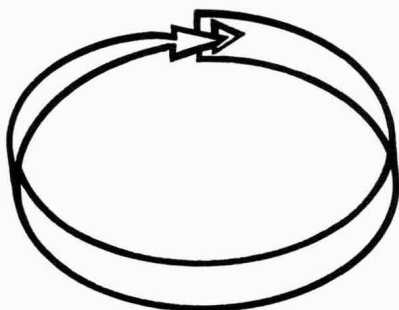
Valle di Cembra, Altopiano di Piné, Carbonare, Primierotto).

Le stecche, ottenute mediante il fenditoio, si fissano sul banco a pedale e si rifiniscono a sottigliezza e larghezza voluta con il coltello da petto.

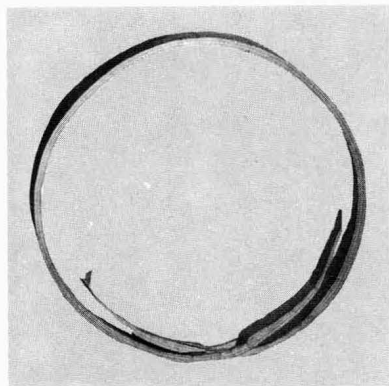
Ad una estremità si ricava una finestra triangolare con il coltello a punta, dall'altra una lingua rettangolare.



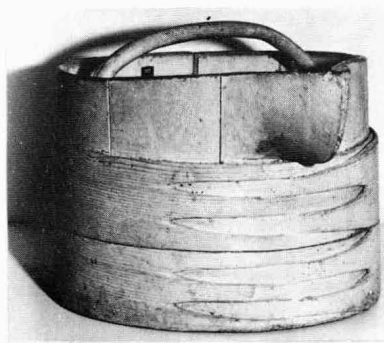
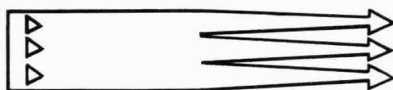
Inumidita la stecca, in un bagno di vapore od in acqua calda, la si piega a tondo con le due mani, in modo che la lingua si accosti alla fessura e, per rotazione, vi si infili passando oltre.



Il cerchio realizzato e montato ben difficilmente si potrà scomporre.



Per i mastelli da latte si produssero nel Primierotto cerchi a tre e a quattro attacchi



che dettero agli stessi un sapore di bellezza.

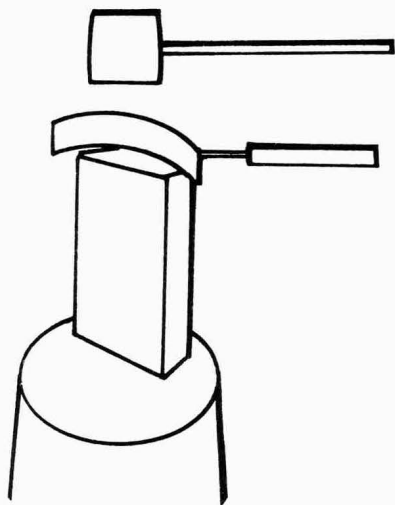
MASTELLI E BIGONCE

Dipinti e sculture dal 1200 in poi propongono una vastissima collezione di recipienti in legno cerchiati, che persistono fino ai nostri tempi.

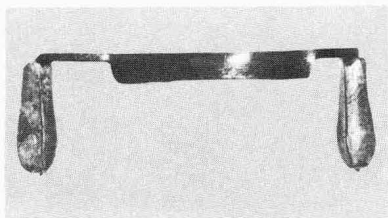
Sono formati da un certo numero di assicelle lunghe e curve, accostate le une alle altre da cerchi di legno o di ferro.

Presentano, fondo circolare, ellittico, triangolare.

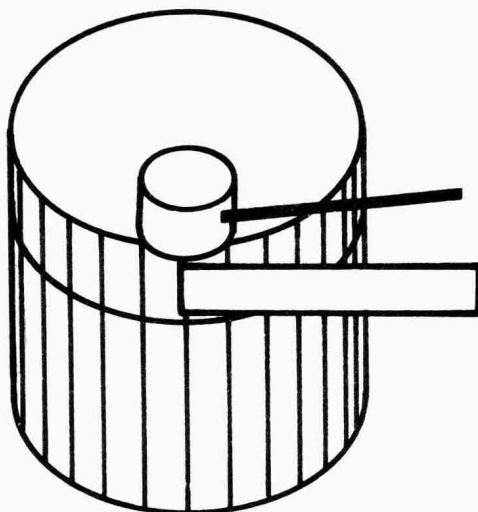
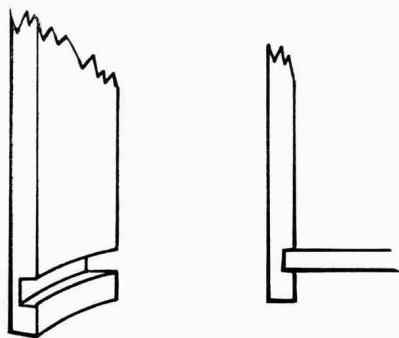
Le «doghe» vengono ricavate da assicelle di abete rosso di notevole spessore. La curva esterna si realizza a colpi di accetta su un ceppo e poi la si rifinisce con piccole pialle. La curva interna si ottiene con due specifici attrezzi; il fenditoio curvo che lavora a colpi di mazzuolo, il coltello a petto cur-



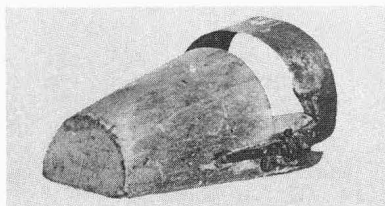
vo che si utilizza a due mani, dopo aver bloccato l'assicella sulla panca a pedale.



Completata la «capruggine», cioè la fessura entro cui si sistemerà il fondo, si prepara quest'ultimo con un'adeguata smussatura che si possa inserire nella capruggine.



Si sistemano tutt'intorno al fondo, le varie doghe e si incerchiano. Completato il recipiente lo si pone a bocca in giù. I cerchi poi sono forzati, frapponendo una assicella, a colpi di mazzuolo. Il recipiente si rifinisce con il liscioio a due manici o ad una



sola immanicatura. Riempiendolo con acqua quest'ultima penserà ad assestarlo.

ARCHI DA CULLA

L'arco da culla è una sottile fascia di legno, curvata a semicerchio, che veniva fissata, mediante lacci o nastri, ai fianchi della culla. Sosteneva una tendina di velo o lino che, scendendo fino a toccare le coperte, impediva agli insetti di tormentare il visino del neonato; «la protezione della stirpe».



E' naturale che sull'arco non doves-
sero mancare i simboli augurale-re-
ligiosi, maritati ad altre immagini
commozionali che prendevano corpo
nell'anima dell'artefice, il più delle
volte pastore.

Alle due estremità dell'arco, fin ol-
tre il Settecento si scolpirono e
traforarono finestrelle riecheggianti
le bifore e trifore del mondo roma-
nico e gotico. Superiormente ed al
centro i simboli della croce, Cristo
in croce, le iniziali simboliche IHS.

Una delle estremità si datò e vi si
aggiunse, in sigla o per esteso, no-
me e cognome del neonato.

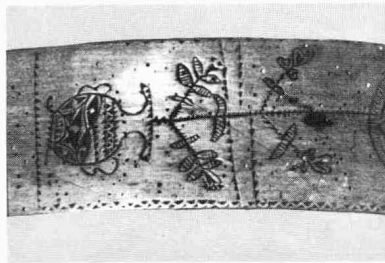
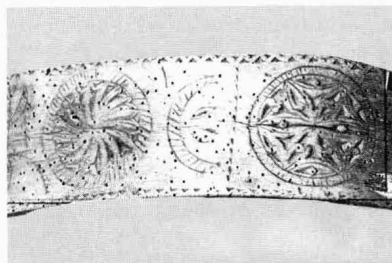
Fra questi elementi fondamentali
il vasto spazio venne lavorato ad
intaglio e traforo con rosoni, ruote
ad elica, dipinti, quando lo si fece,
in rosso e blu.

I bordi della fascia lignea vennero
rifiniti con motivi a dente di lupo,
a nastro quadrettato con diagonale,
a sinusoide, a riccio d'onda, a zig-
zag.

Nati in gran parte in ambiente la-
dino gli archi da culla mutarono
concettualmente disegno e tecnica
di lavoro verso la seconda metà
del 1700. Il traforo sparì sostituito
dal lavoro a «punta di temperino»
che evidenziò il disegno in filo
sottile.

Alle due estremità le finestrelle
vennero sostituite o sovrapposte da
cuori, vasi semplici o biansati, da
cui tralci si dipartirono per con-
giungersi, tagliando a metà la su-
perficie dell'arco, con il simbolo
centrale.

A sinistra, a destra degli steli e dei
tralci, foglie e fiori inframezzati, a



volte, da immagini di uccellini, cani, cervi, cacciatori.

Se gli archi del primierotto, molto più stretti, trovano, per disegno ed intaglio, analogie con quelli fassani, gli anaunici hanno un altro sapore. La concentrazione di forme geometrizzanti è sostituita da un mondo vegetale di foglie e di fiori più polposo; riflesso di un artigianato camuno e della Val Tellina.

Quest'ultima poi si infilava nella fessura del piano dello sgabello. Le tre o quattro gambe erano bloccate nei fori, ma il più delle volte in tasselli forati.

Se lo sgabello esordì verso il 1200, il materiale recuperato lo propone, come realtà, verso il secolo XV-XVI. In legno dolce prima e motivato dal contorno sagomato dello schienale.

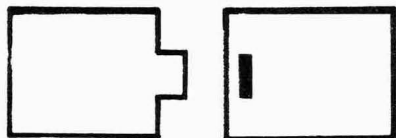
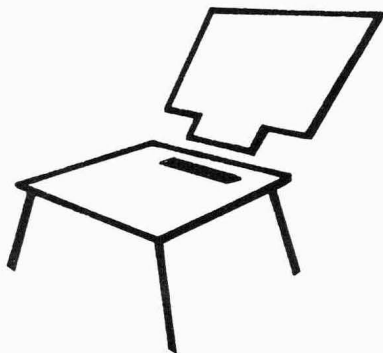


SGABELLI DA FILATRICE SGABELLI CON SCHIENALE AD INTAGLIO E TRAFORO

Questo sistema, formato da un'asse su cui sedere, solidale ad un'altra cui appoggiare la schiena e da tre o quattro gambe, è chiamato «sgabello da filatrice».

Le due parti erano ricavate da un'asse di legno mediante l'uso di una sega normale o di un «voltino».

Il piano su cui sedere si incavava al tornio, e sullo stesso si praticava, con scalpello e mazzuolo, una fessura rettangolare.

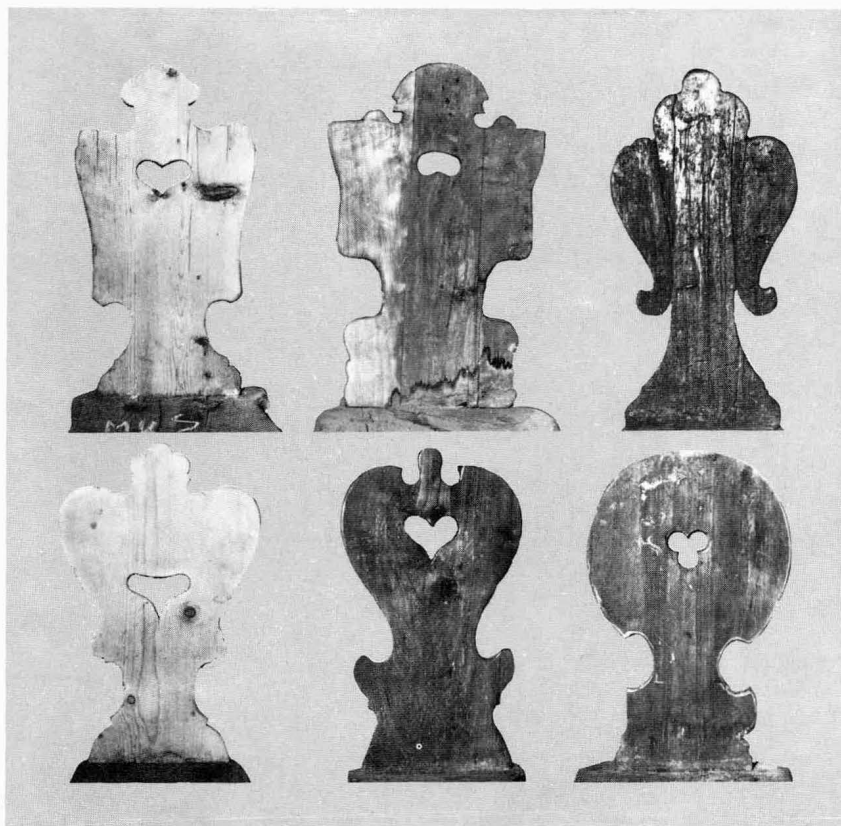


Lo schienale, sagomato nella sua forma, si completava in basso con coda ad U.

Verso il 1500 entrò a far parte del corredo delle case più raffinate, e l'intaglio si sbizzarì sulle sue superfici come a suo tempo per le casse dotali.

In legno di noce subì l'influenza e i capricci di moda del tempo, dando origine ad autentici capolavori.

Il mondo rustico propose, in successione di tempo questi modelli di schienali.



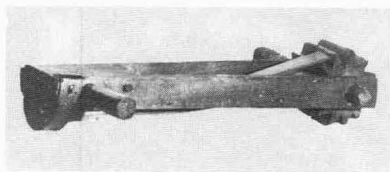
Da un tronco di abete i valligiani di Rabbi verso il 1870, seppero ricavare, a colpi di accetta e di ascia, il loro funzionale sgabello.



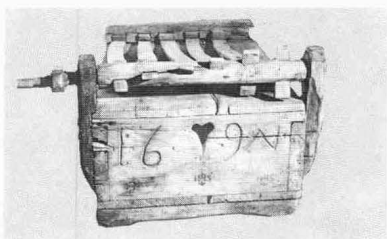
STRUMENTI PER RUMORI A VIBRAZIONE O PERCUSSIONE

La necessità di rumori particolari fa pensare al rito che scatta con la passione e morte di Cristo. E' la raccola o raganella, che li produce. La più semplice è formata da una ruota dentata, munita di una impugnatura solidale, entro due supporti a foro, ad un telaio di legno mobile. Una o più stecche elastiche poggiano con le loro estremità sui denti della ruota.

Basta afferrare l'impugnatura con la mano, esercitare un movimento di rotazione, perché il telaio si metta a girare. Le stecche, sollecitate dai denti, cominceranno a vibrare provocando quel rumore che aumenterà con la velocità del moto.



Fin dal 1600 si confezionarono nel nostro territorio raccole giganti con il loro cassone di risonanza e si perfezionarono e complicarono in modo tale da ottenere rumori misti con martelli percutenti.



Nelle Giudicarie queste «cigàle» erano formate da una assicella munita di uno o più martelli mobili. Bastava scuoterla, avanti ed indietro, perché il rumore si facesse vivo.

Queste ultime furono utilizzate, durante gli anni della guerra 1914-18, come segnale di allarme in occasione di lancio di gas.

LAVORI AD INTAGLIO

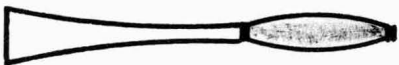
Il modo di esprimersi con l'intaglio segue molte strade e l'esempio è offerto dall'immenso patrimonio in cassapanche, mobili, altari di legno, statue, presepi, lasciatici in eredità dagli scultori alpini.

Fin dal 1500 si svilupparono nelle nostre vallate botteghe artigiane dove non solo si lavorò il legno, ma si trasmise il «mestiere». E' dalla Valle di Fassa che nel 1630 Gruber si trasferisce a Sover trasportandovi il mestiere ed insegnando un'arte vissuta fino ai nostri giorni, ma ora in via di estinzione.

Se i Fassani ed i soveroti utilizzarono il cirmolo, il legno durissimo d'olivo divenne la materia preferita

ad Arco e Riva durante l'Ottocento. Gli strumenti utilizzati per l'intaglio sono i raschiatoi e gli scalpelli. Gli scalpelli, muniti di solidi manici da afferrare saldamente e da poter anche percuotere con mazzuolo, si dividono in:

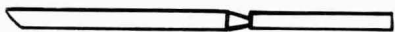
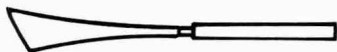
scalpelli a taglio piano e diritto,



a taglio piano-sbieco



a taglio piano-sbieco e circolare.



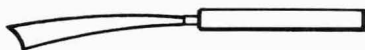
Seguono gli scalpelli a taglio concavo,



ad angolo



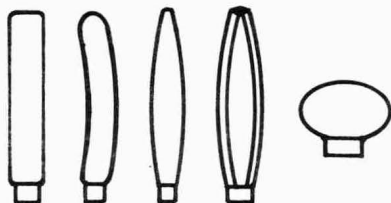
L'esigenza dell'intaglio richiede anche scalpelli a sgorbia curvi.



I raschietti si potrebbero inquadrare fra gli incavatori. Servono per raschiare, per rifinire ancora di più una superficie concava. Hanno dimensioni minime e come tali si impiegano nei dettagli di lavoro.

Tutti gli scalpelli, fra le mani di un eccezionale artigiano, si potrebbero ridurre a tre, ma basta entrare nella bottega di uno scultore in legno per ammirare varietà e quantità. Gli stessi artigiani preparano i manici dando quella forma che più si adatta alla mano.

Forme a cilindro, a banana, a fuso, sagomate a facce, a pera.



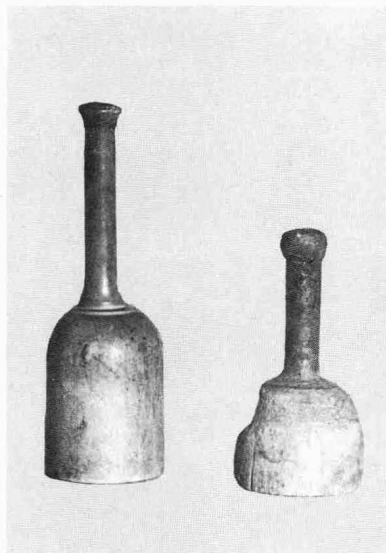
Manici corti, lunghi, bloccati da robusti anelli di ferro per l'uso del mazzuolo.

Lo scalpello può essere utilizzato spingendolo in avanti ed affondandolo con la forza mano-braccia-peso del corpo.

Può essere trattenuto da una sola mano ed aiutato con l'altra. Una mano può far leva al di sotto dello scalpello specie con quelli a sgorbia curvi. Il dito della mano che non lo afferra può guidarlo, posato

sul ferro, facendogli fare un percorso diritto o curvo.

Ecco le infinite e diverse possibilità fra mano-attrezzo-occhio-mente. Lo scalpello può essere utilizzato a percussione. Nasce la necessità di un mazzuolo adeguato. Il più delle volte è formato da un tondo di legno immanicato.

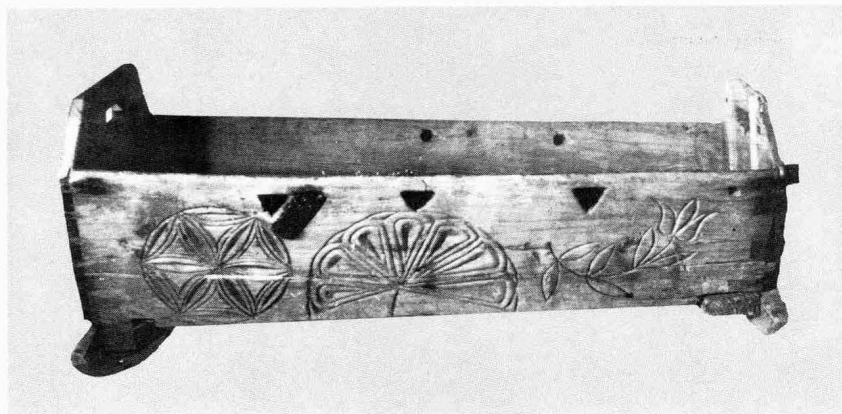


La sua forma gli permette di colpire la parte finale del manico dello scalpello in un solo punto in modo da non sbilanciare l'attrezzo. Utilizzato con pochi colpi e ben decisi, quando c'è da sgrossare, da abbozzare una figura; a colpetti leggeri, susseguenti, per rifinire una superficie difficile.

CULLA

La culla oscilla su due piedi a forma di mezzaluna ed il suo uso è antico.

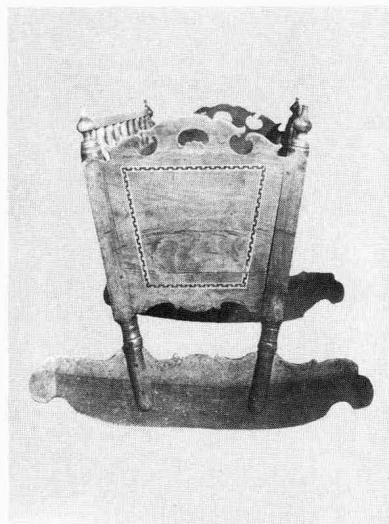
Per la sua forma facilmente realizzabile il capofamiglia la completò, il più delle volte, con le sue mani. Le più grandicelle servivano per i piccini fino a due anni, ma se ne costruirono da neonato, piccolissime, quasi un giocattolo.



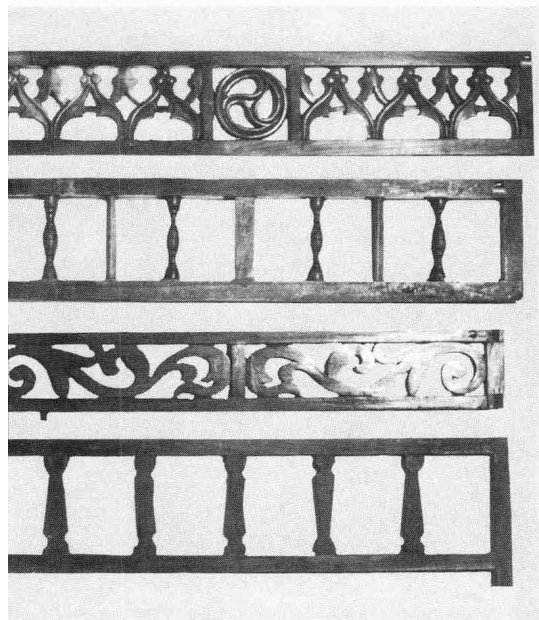
In legno di abete tirato a liscio si intagliarono in Val di Fassa su un solo fianco o sulle pediere ripetendo i motivi tradizionali degli archi da culla.

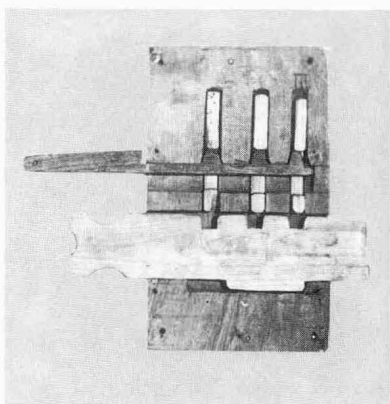
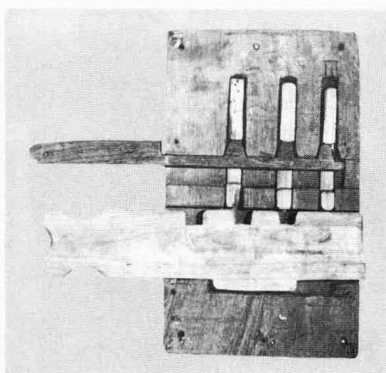
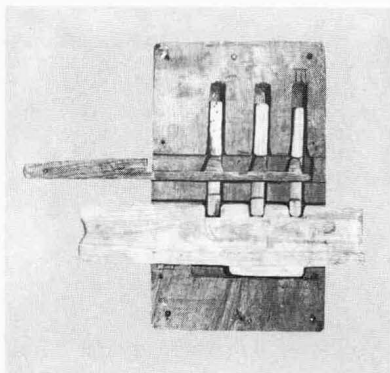
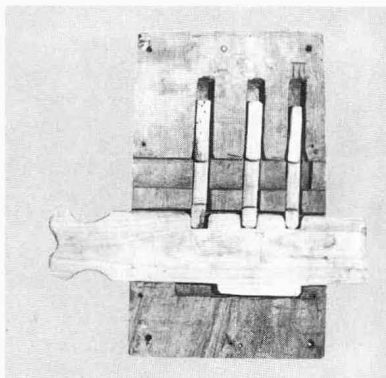
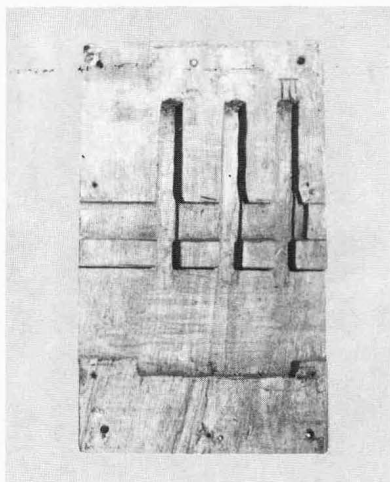
Verso il 1700, per evitare che i piccini venissero uccisi dal maiale o dal cane, le culle si alzarono e di conseguenza si svilupparono i due piedi a mezzaluna. Si abbassarono le sponde munendole però di leggerissime balaustre mobili.

Le culle in noce espressero se stesse variando il profilo superiore della testiera e pediera arricchito a sinistra ed a destra da cipolline, realizzate al tornio. L'intarsio completò le superfici con filettature semplici o composte.



Dopo la seconda metà del Settecento le culle in legno dolce si dipinsero ad encausto od a tempera con specchi sulle sponde e sulle pediere. La superficie rimanente venne marezzata a finta radica, ed agli inizi del 1800 a tinta unica tendente al verde cupo od al marrone.





SERRATURE E CHIAVI DI LEGNO

Non è facile trovare serrature e chiavi costruite interamente in legno. La Valle dei Möcheni ha evi-

denziato questi mezzi di chiusura. La «cassa», presenta dei piccoli canali paralleli, disposti verticalmente, entro cui vengono sistemati dei paletti («i principi») con incavo, destinati a cadere verso il basso. Ortogonalmente ai canali una toppa ed un corridoio attraversano la cassa. Entro quest'ultimo scorre il chiavistello munito di incavi entro i quali possono infilarsi «i principi». In questo modo la serratura è chiusa.

Basta infilare nella toppa una chiave di legno, con denti disposti alla stessa distanza dei «principi», sollevandola verso l'alto. I «principi» verranno alzati, il chiavistello sbloccato, in modo da poterlo facilmente spostare per mezzo della mano.

Un secondo tipo di chiave è a rotazione. Si infila nella toppa, si ruota. I denti, che si trovano all'interno dei fori praticati nei principi,

sollevano questi ultimi a guisa di eccentrico sbloccando così il chialvistello.

CASSA NUZIALE-DOTALE

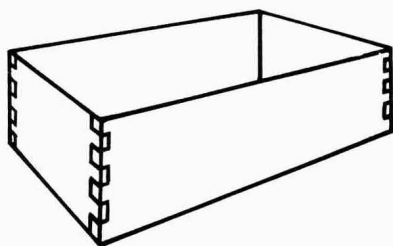
Il mobile, più diffuso, segnato negli «atti notarili» fin dal 1500, fu la «cassa dotale».

Anche le donne più povere, sposandosi, portavano dentro la stessa la dote consistente in gonne, camicie, grembiuli, corpetti, pettorine, fazzoletti da spalla e da testa e qualche metro di tela.

Forse per questo particolare «momento di vita» l'artigiano concentrò nel mobile la sua sensibilità emotiva, la sua proposta artistica.

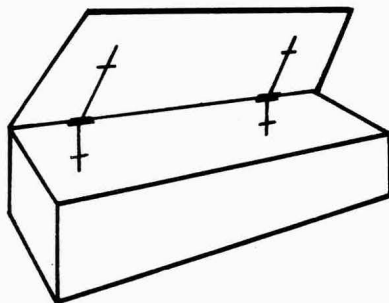
Parallelopipedica, lunga 160-180 cm., larga ed alta 50-60 cm., la cassa si sollevò da terra 10-20 cm. su piedi scolpiti a zampe o su due tasselli intagliati a semplice motivo ornamentale.

Formata da assi di un solo pezzo, in cirno o noce, legate ai fianchi a coda di rondine, si rinforzò con chiodi di legno.

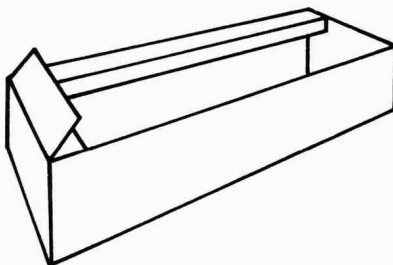


La parete posteriore venne dirozzata con sgrossatoi, i fianchi laterali raramente si presentarono lavorati.

Il coperchio piano, con un minuto gradino ed un tondino, emerse tutt'intorno due dita, dando vita di sotto ad una cornice con ornato a gocce, unghie, archetti e semitondi. Prima venne fissato alla cassa con anelli, poi con patelle a snodo.



All'interno un cassetto con coperchio, posto sul lato destro, servi per sistemarvi oggetti di maggior pregio e fazzoletti; una grondaia, fissata alla parete di fondo, per collocarvi le candele della Settimana Santa, i nastri.

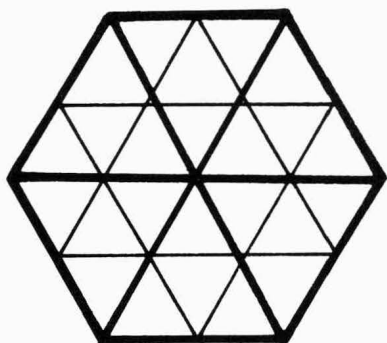


La facciata venne divisa in tre scomparti: due lesene, a volte molto larghe, ed un vasto campo centrale. Fra la seconda metà del 1500 e 1600, in area ladina, la cassa presentò una facciata liscia sulla quale, mediante intaglio, vennero messi in evidenza, senza ordine apparente, rosoni a petali, ad elica, forme poligonali inserite in cerchi.

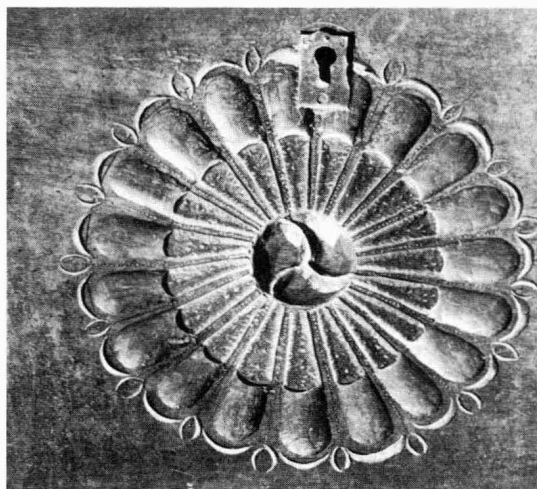


Si concentrarono ad esprimere lo stato quantitativo di una famiglia;

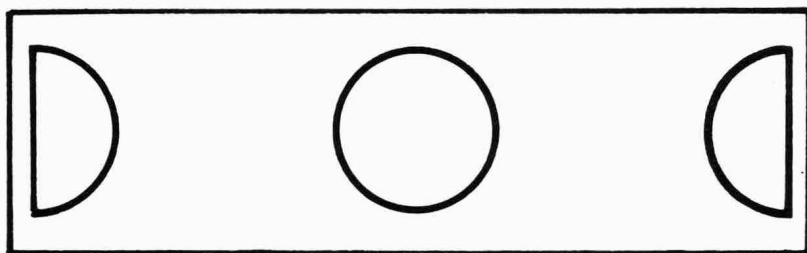
un albero «stellare» genealogico. La forma poligonale staccata segnalò, forse, l'estinzione di una unità.



Non si ricorse a nessuna coloritura. Un messaggio che risentiva più di una motivazione longobarda che romanico-gotica.



Le Giudicarie Esteriori proposero una cassa altrettanto essenziale in legno di noce. La facciata bassa, presentò al centro un rosone intagliato, ai lati le metà dello stesso.



Nell'alta Valle di Sole e di Non la cassa dotale risentì l'influenza clas-

sica espressa dalla Valle Tellina e Camonica. Sulla facciata, divisa in





tre parti, le due lesene laterali a foglia di acanto si allinearono con i piedi a zampa di leone od a tavoletta ornata.

Lo specchio propose in continuità un centro (rosone - vaso semplice o biansato, motivo geometrico, in quartature) da cui si dipartirono ramificazioni fogliari, e floreali simmetriche, tendenti a completarsi in volute più o meno complesse.

Questo motivo di fondo, con il passar del tempo si appesanti sottraendo purezza alla «linea». Alla fine del 1700 una cassapanca trasformò superiormente le due lesene a foglie di acanto in maschere umane.

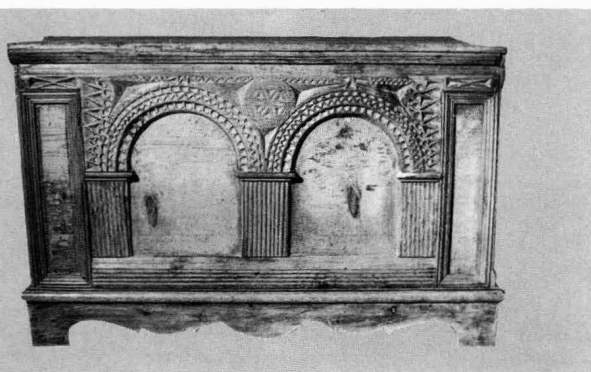
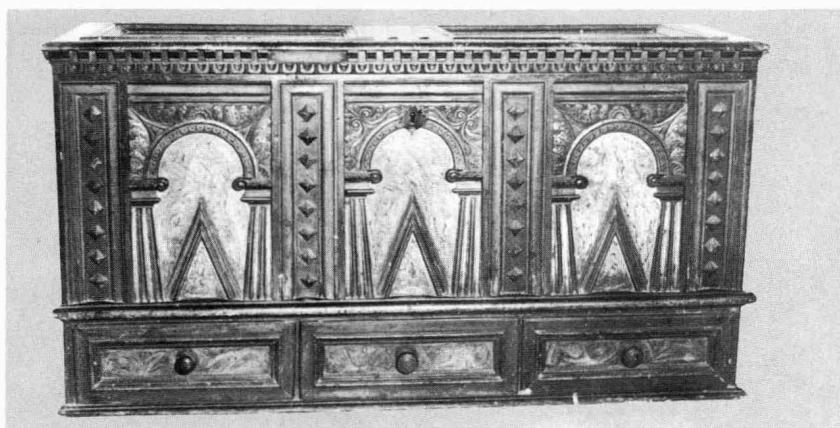
Verso l'Ottocento si introdussero, sul motivo permanente, due coppie di uccellini e si punzonò il fondo con stelline.



Nella Valle di Fiemme le casse si presentarono durante il 1600 con colonne scanalate, ricavate da sottili assicelle, a sostenere archi delimitanti gli specchi.

Altissime, si arricchirono più tardi

di lesene, incornicianti borchie piramidali. Gli specchi in legno, accuratamente levigati, vennero dipinti con tempere, precedute da sottilissimi strati di colla di coniglio, o ad encausto.



Il motivo a colonne, con archi sovrapposti, lo esprime pure la Valle di Fassa che si distinse però per la rifinitura degli archi con motivi geometrizzanti legati sempre alla tematica del rosone, delle ruote ad elica.

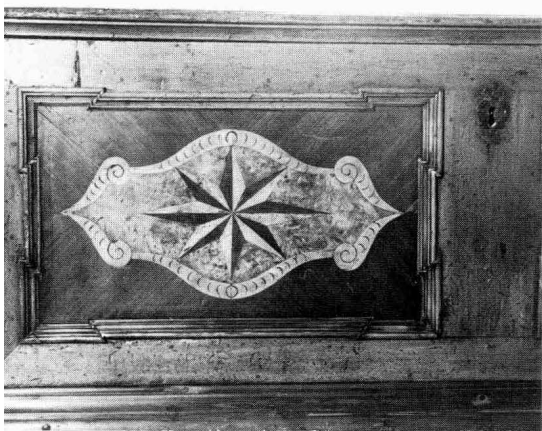
La cassa ad intarsio trovò il suo modo di essere lungo la Val Lagarina e la Val d'Adige, legata in gran parte «all'alta falegnameria di città».

La facciata venne incorniciata da due lesene filettate, lo specchio rinchiuse una figura geometrica a forma di rombo.

La cassa stessa venne anche divisa da una lesena centrale. Così presentò tre lesene e due specchi. All'interno di questi ultimi si centrarono tavolette con soggetto ricavato a punta di coltello.

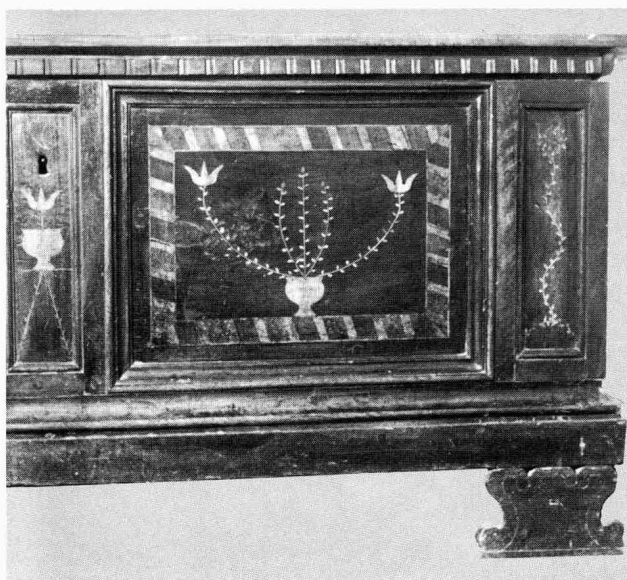


Lo stesso schema, in barocco, sostituì le tavolette con superfici ben definite in radica chiara.

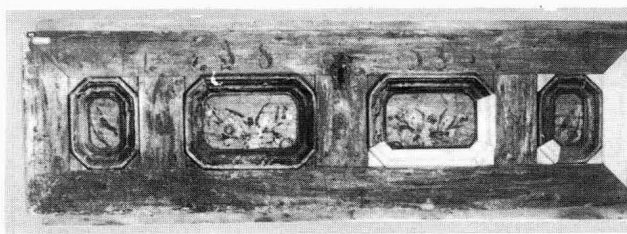


Legata allo stile Impero, la cassa dotale della Val Lagarina offrì motivi a semplice filetto spezzato da tondini. Entro gli specchi due vasetti con rami a foglioline.

Verso gli inizi del 1800 la vallata di Cembra propose una sua cassapanca in legno di larice con due

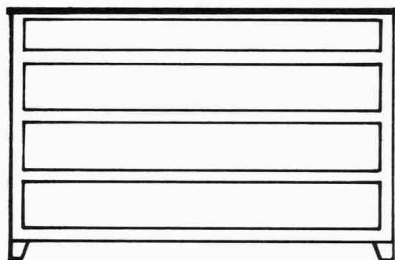


lesene chiuse da una cornice ad unghia dipinta in tempera blu con specchio liscio. Pure il sottobordo del coperchio ripeté lo stesso motivo. L'area di Segonzano fornì una cassa di dimensioni ridotte a specchi, fasciati da cornici larghissime. Sugli specchi, dipinti a tinta piena in color celeste o terra di Siena, si esaltarono motivi di roselline (tipici per la Valle di Fiemme e Fassa) ed uccelli canterini.



CASSETTONI

La necessità di avere un mobile per contenere lenzuola, federe, biancheria, portò l'artigiano alla messa a punto di una cassa più alta, nella cui facciata inserire una serie di cassetti.

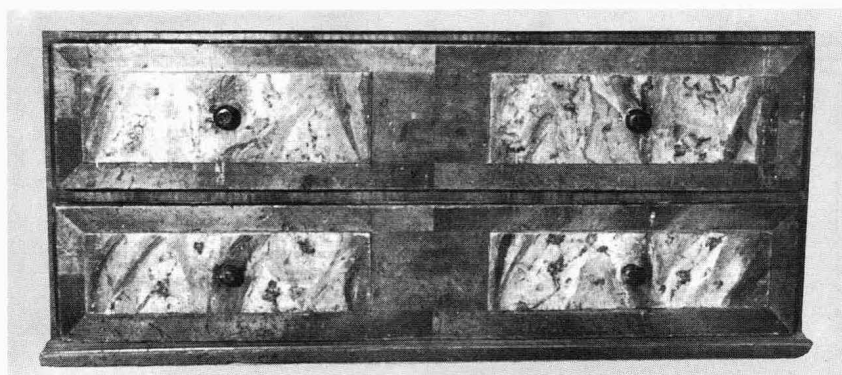


La fronte di questi ultimi, non offrendo spazi ampi per dipinti, si sviluppò in specchi orizzontali. Dalla metà del 1700, si dipinsero in finto marmo con venature bianco-verde-rosso-azzurro a confondersi, od in finta radica con il metodo della spugna.

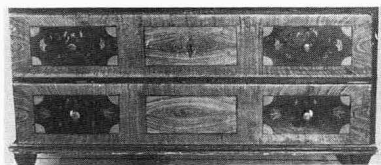
line e fiori racchiudenti al centro un cuore con corona di spine. Sui fianchi laterali, si semplificarono gli stessi elementi floreali.



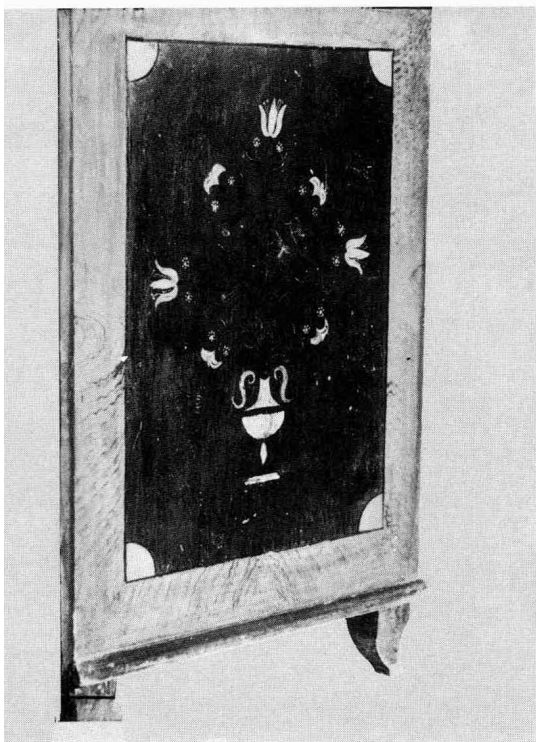
A Lissignago i cassetti presentaro-



Sui fianchi, sulla ribalta, quando venne realizzata, si centrarono stelle a più colori, tracciate a compasso (Valle di Fassa e Fiemme). In Valle di Rabbi e Peio gli specchi si decorarono con intrecci di foglio-



no tre specchi tinteggiati agli angoli in rosso, fondo marrone, gigli di monte, filettatura in nero. I fianchi, uno specchio a vasetto biancato con gigli di monte, disposti simmetricamente.



Se in Valle di Cembra gli specchi presentarono tinta unita blu-azzurro, terra di Siena naturale, una dipintura povera ed essenziale propose la rosa o raggruppamenti di due uccellini affrontati.

Alla fine dell'800 i cassettoni paesani finirono in soffitta con le casse dotati perché il cittadino sostituì i suoi, per un processo di scelta europea cedendoli al contadino. Così l'autentico mobile locale venne sommerso da quello impiallacciato, liscio, tirato a gomma lacca, ispirato alla moda di Francia o di Vienna.

CERAMICA

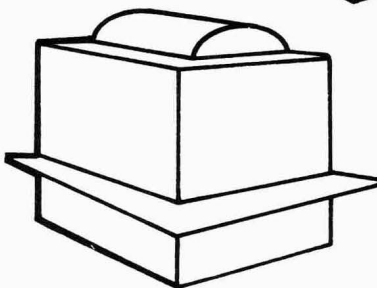
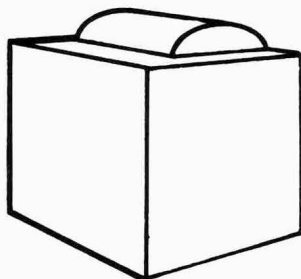
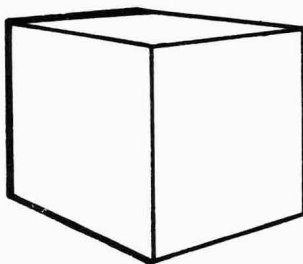
STUFE

Le stufe sono mezzi predisposti per provocare il calore, conservarlo ed irradiarlo per scaldare un ambiente. Una stufa in cotto non si può realizzare in un sol pezzo. Al di fuori delle difficoltà costruttive, si spezzerebbe facilmente, durante la cottura.

Per praticità tecnica e per lo stesso trasporto, si confezionarono in un numero determinato di pezzi piani, curvi, grandi, piccoli, legati alla progettazione.

Nel Trentino, sostituendo i caminetti, le stufe in ceramica si introdussero verso il 1450. Il mondo contadino le fatturò con muratura di sassi e calce.

Ebbero basi rettangolari ed altezze contenute fra 140-160 cm. Alcune piane di sopra, altre munite di una volta a botte.

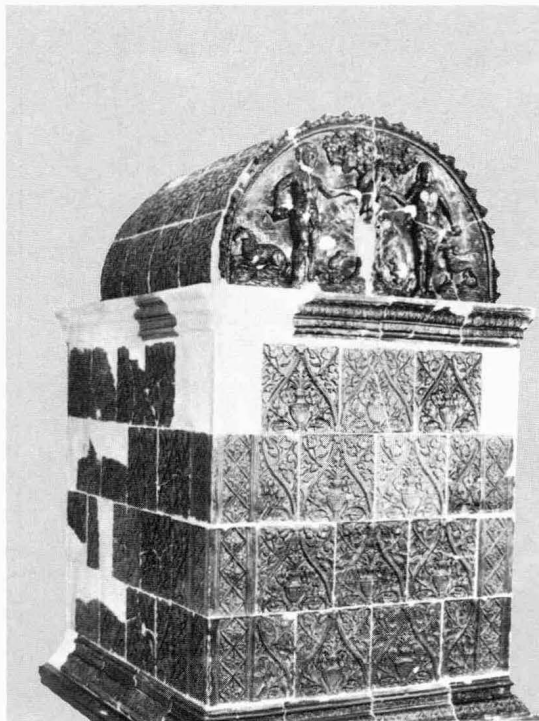


Intorno alla stufa, appoggiata sul retro ad una parete, una impalcatura in legno consentiva la sistemazione di una panca, mentre serviva durante l'inverno a sostenere un pagliericcio: letto provvisorio per l'anziano di casa.



Le stufe nei palazzi e castelli si realizzarono in cotto in uno o due corpi sovrapposti. Quello inferiore, di dimensioni maggiori, con zoccolo e cornicione. Quello superiore «a torre», rifinito da un cornicione arricchito anche da un gioco di pizzi o di figurine.

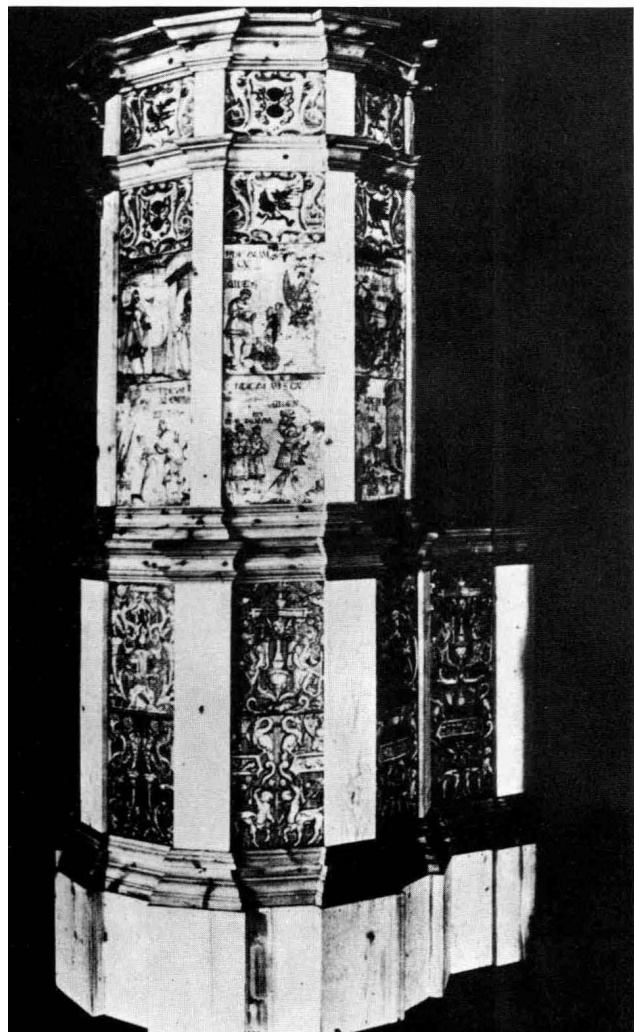
Raramente ridotto a semplice volta a botte con timpano frangiato e figurato.

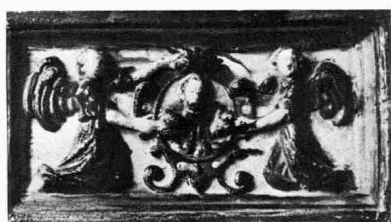


Non appoggiarono mai a terra, ma su un solido basamento in legno o pietra, munito davanti di piedi, inserito posteriormente in una parete.

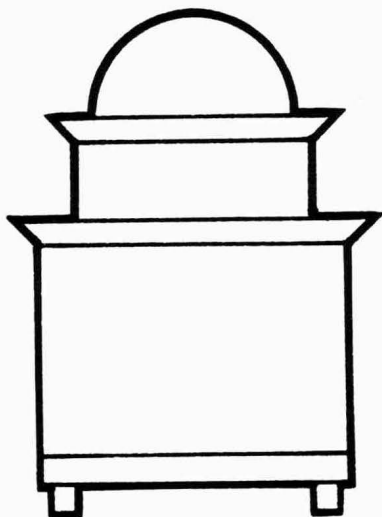
Con il passar del tempo gli spigoli verticali, si smussarono e si impreziosirono con colonnine lisce e a torciglione.

I pannelli cinquecento-seicenteschi a forma quadra, in rilievo, riprodussero i tessuti del tempo, figure intere, a mezzo busto, stemmi araldici. Il verde dominò incontrastato. Dopo la metà del 500 si presentarono con tinta di fondo bianco sporco paglierino, proponendo in rilievo volti di puttini, ornati di foglie e di fiori con pennellate a striscio in verde ramina, azzurro, terra di Siena.



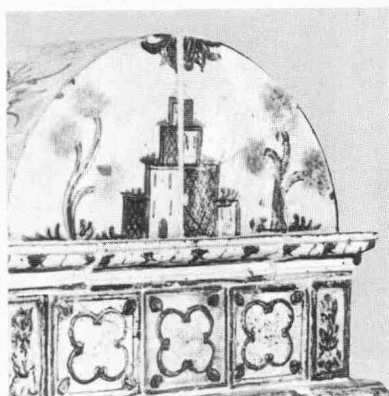
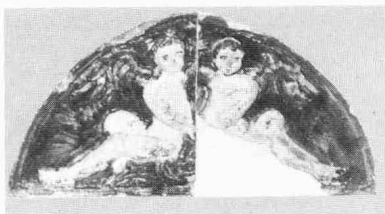


Queste scelte si ripeterono fino alla prima metà del 700. Il corpo inferiore delle stufe «da signore» in cotto con zoccolo, venne accettato tra il 1600-1700 nelle case di paese. Gli spigoli verticali vennero realizzati in un sol pezzo, i pannelli proposero motivi semplici, appena emergenti, sporcati con qualche pennellata di colore.



Sopra il corpo inferiore si predispose un solo corso di pannelli, sormontato da un cornicione e da una volta a botte.

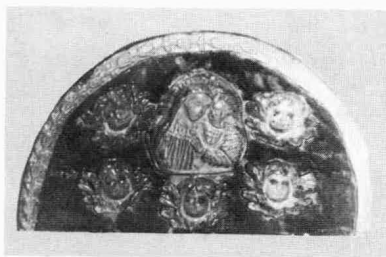
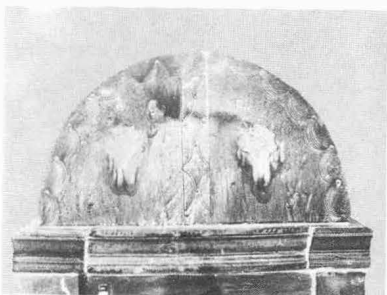
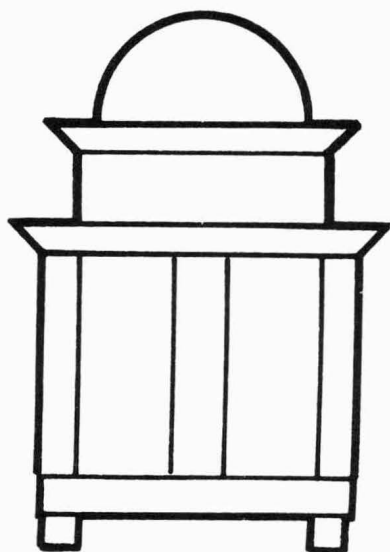
Il timpano rompe l'essenzialità con motivi simmetrici maritati a delle iniziali o ad una data.



La parete esterna della volta a botte si strutturò con pannelli curvi, rettangolari o quadri.



Fra la fine del 700 ed i primi dell'800 la stufa di paese mantenne le stesse caratteristiche strutturali, ma aumentò le altezze dei pannelli

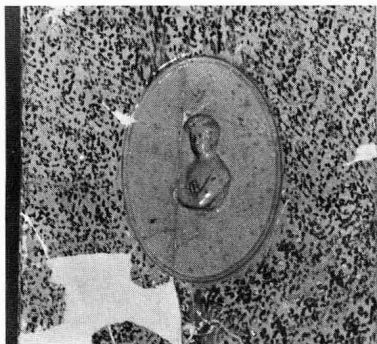


ed il disegno venne sostituito da motivi in rilievo. Il colore di fondo continuò ad essere il verde ramina. Una stufa più castigata, dove dopo l'Ottocento i rilievi si sporcarono di bianco.

Sul timpano (Valle di Non-Sole) due fiori simmetrici, una data o l'immagine della Madonna.

La Val di Cembra rispettò gli stessi schemi, mutando però il colore di fondo, il modo di applicarlo. I pannelli, lunghi, disposti verticalmente, portarono in alto ed in rilievo motivi di foglie.

Per impreziosire la stufa un pannello, con medaglione riproducente l'immagine patetica di Maria Teresa, dell'Imperatore, si collocò sulla



fronte del blocco superiore. Si eliminò la volta a botte.

Accanto a queste stufe piccole e contadine presero vita, fra la fine del 1700 e tutto l'800, stufe a due corpi sovrapposti quadro-cilindrici o cilindrici destinate a quella classe intermedia di piccoli impiegati, commercianti, artigiani.

La Valle di Sole e Non mantenne il

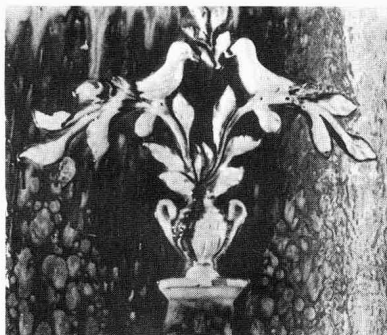
verde ramina utilizzando, come variante, il bruno-violaceo.

I pannelli curvi, a forma rettangolare, si confezionarono così alti da poter, con l'aggiunta dello zoccolo e del cornicione, completare il corpo inferiore. Così si fece con quello superiore.

Sulle loro superfici, in rilievo ed al centro, si riproposero motivi floreali, figure a mezzo busto dei regnanti. Al di sopra la stufa si adornò di un «cupolino» a pinnacolo.

La Valsugana stessa adottò la stufa a pianta circolare, a due corpi, dipinta in verde ramina maculato.

Le figure, sovraimpresse, presentavano motivi floreali legati ad uccellini affrontati.



Gli zoccoli, i cornicioni si coprono con «grani di rosario» ricorrenti e pesanti.





Il fascino dello stile Impero (Trento, Rovereto, Mori, Ala) entrò nel nostro territorio.

Le stufe cilindriche si sbizzarrirono con cupolini a gradinata terminanti in coppe, palle, vasi.



Alla fine del 1800, per esigenze di mercato, le stufe riacquistarono la pianta quadrata. Pur strozzandosi a metà non esistette più la sostanziale differenziazione fra i due corpi. Di un solo colore, con formelle a stampaggio quadre, proposero motivi geometrici in rilievo per mettere in evidenza il gioco delle ombre. I centri di produzione delle stufe più tipiche furono Sfruz, Vermiglio, Molina e Castello di Fiemme, Vigolo Vattaro, Mattarello, Olle di Borgo Valsugana.

CERAMICA

Ceramiche sono tutte le fabbricazioni di oggetti di paste terrose-cotte; dal mattone al vaso di porcellana.

Il campo più vasto è quello della fabbricazione delle stoviglie la cui nascita annega in neolitico.

Ledro palafitticola ci offre un campionario di vasellami «a cordicella» realizzati coll'uso delle sole mani, rifiniti con spatole, asciugati al sole e poi cotti in forni aperti.

Solo nel secondo periodo del Ferro, entra in atto, nel nostro territorio, il tornio da vasaio.

Fra il 1200 e 1300 ceramiche a smalto piombifero e poi stannifero giungono filtrando attraverso l'area veronese, mentre un artigiano locale, in tono minore, confeziona modeste ciotole e terrine vetrificate ad un solo colore con un semplice filetto sul bordo.

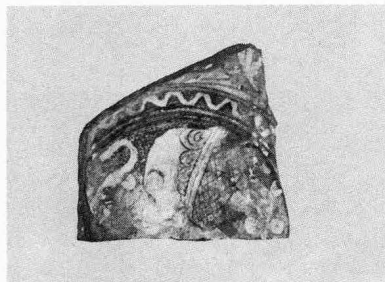
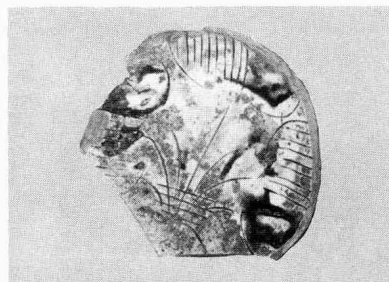
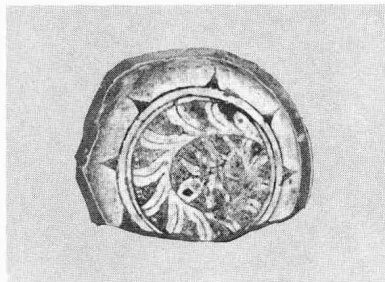
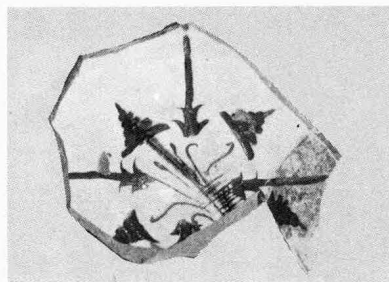
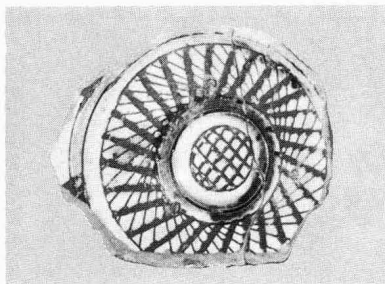
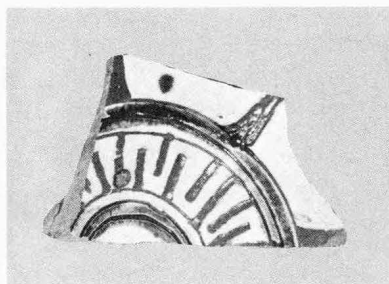
A Trento si rinvennero a due metri di profondità i resti di una parete in cotto vetrificata ed un ammasso di frammenti di ciotole, conche, fusi, deformati e saldati fra loro in cottura. Segno evidente di una fornace.

Ciotole, piatti, scodelle, graffite a stecca su ingobbio sotto vetrina, con profili esterni lisci e carenati, con motivi a cerchi ed archetti capovolti, a nastro meandrico, a motivo vegetale.

Ciotole con arboscello lobato, motivo a stella, busto femminile con il sapore tipico del vasellame quattro-cinquecentesco di Legnago e dell'area emiliana e veneta.

I colori freschi e brillanti sono dominati dal verde ramina e dal giallo.

Queste stoviglie vennero realizzate sul «tornio da vasaio».



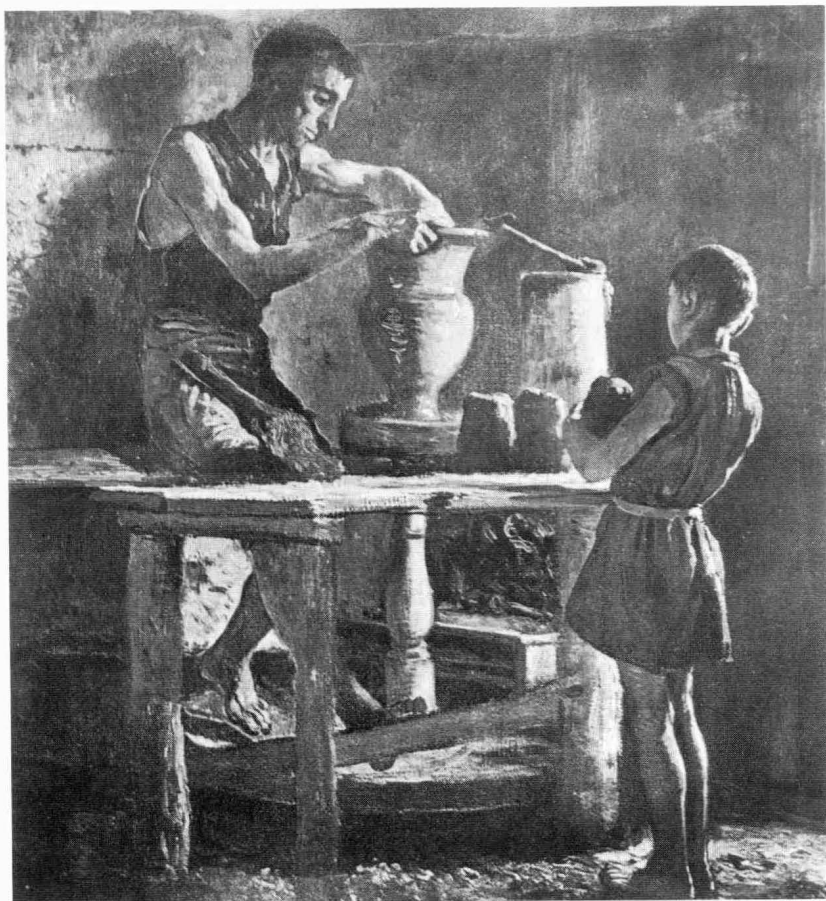
TORNIO DA VASAI

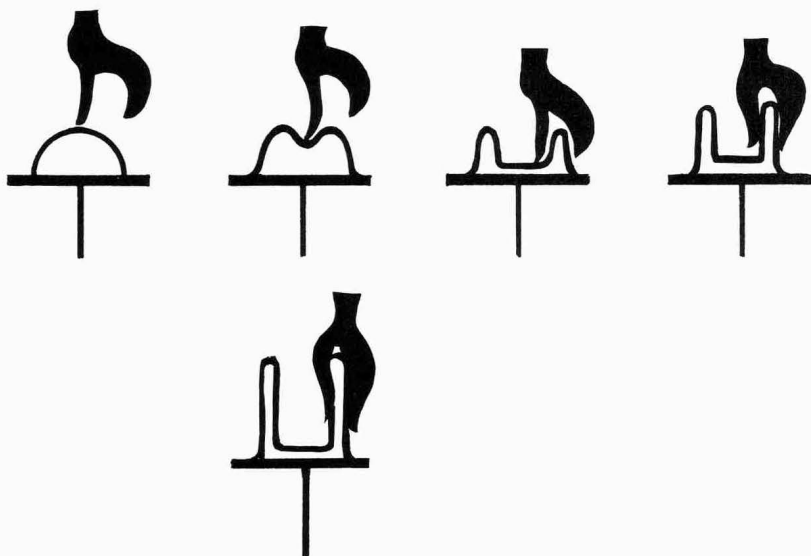
È formato da un asse girevole in legno centrato in una scheletratura parallelopipedica. Superiormente porta un disco di legno «il tagliere». Sopra il punto di appoggio presenta un ampio disco orizzontale: il «volano».

Seduto su uno scanno, facente parte della scheletratura, il vasaio fissa, sul «tagliere» schiacciandola, una palla di argilla. Mette in moto il volano spingendolo con i piedi.

Comprime l'argilla con le mani, affusolandola. Poi la preme al centro con il pollice, abbassandosi fin quasi a toccare il «tagliere». Con lo stesso pollice e con spugna, costringe la superficie interna a spostarsi verso l'esterno, mentre il palmo della mano, esteriormente, si contrappone alla pasta.

È così che l'argilla, risale per rotazione verso l'alto, formando virtualmente le pareti del vaso. Premendo sempre di più la parete e sollevandola in alto la pasta stessa si assottiglia e si alza.





Sul tornio da vasaio si possono realizzare recipienti di notevoli dimensioni e di svariatissime forme. Con l'argilla si modella alla palla, alla crosta o sottocoperta. Esistono per questo lavoro «stampi» e «forme».

MODELLAMENTO ALLA PALLA

Si riduce la pasta di argilla in pallottole che, mediante l'uso del pollice, si premono dovunque entro la cavità in modo da realizzare una massa uniforme. Se l'oggetto è simmetrico e si può dividere in due parti, ciascuna parte delle due forme si riempie di pasta in leggero eccesso.

Si riuniscono, secondo i riscontri, in modo che le due masse di pasta si tocchino. Poi si schiacciano eliminando l'eccesso di pasta.

MODELLAMENTO DELLA CROSTA

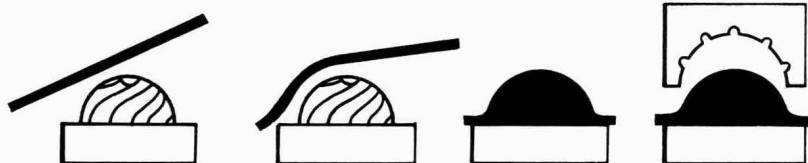
Sistemata una forma di gesso su un tavolo, si colloca una tela aperta sulla quale si stende, con uno spianatoio, pasta di argilla dello spessore voluto.

Foglio di argilla e tela si trasferiscono sopra il modello convesso la cui superficie rappresenterà poi la faccia interna dell'oggetto. Con spugna ed acqua si toglie poi la tela e si comprime l'argilla contro la forma.

Sulla superficie si colloca uno stampo incavato che rappresenta la futura superficie esterna dell'oggetto, comprimendolo.

GETTO O COLATURA

In uno stampo cavo si può versare della pasta allo stato di mota. Lo

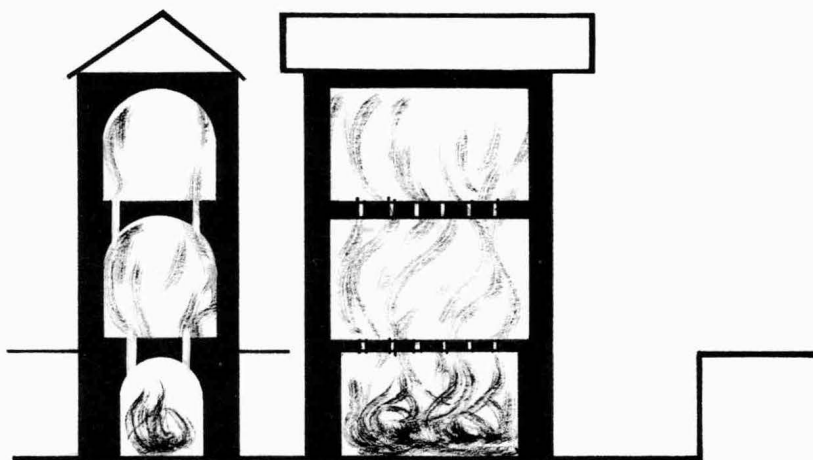
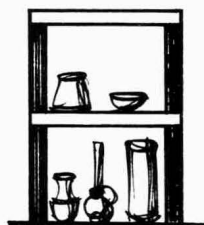


si muove convenientemente perché l'argilla vi aderisca tutt'intorno. Si può ripetere l'operazione ogni volta che la mota si rapprende. Così l'argilla aumenta in spessore.
NB. - Senza un'essiccazione perfetta, ogni oggetto, durante la cottura, era destinato a rompersi.

FORNO PER CUOCERE

Nel Trentino fin dal 1500 esistevano fornaci per cuocere ceramiche autorizzate dai Principi Vescovi. Esse erano formate da una stanza incassata nel terreno: l'alandiere. Da una serie di aperture praticate

più delicati erano sistemati entro le «gazete» disposte a modo di colonna le une sopra le altre.



nel soffitto a volta, il calore, provocato dalla combustione di legna, giungeva nella cella superiore: il laboratorio. Quest'ultimo, a volte attraverso altrettanti fori, comunicava con una cella sovrastante munita di tetto.

CARICAMENTO DELLE FORNACI

Le due celle o la cella possedevano porte per il caricamento. Gli oggetti

Gli oggetti di minor pregio erano collocati sopra piani sostenuti da mattoni disposti in costa.

Piatti, conche, disposti a pila erano divisi fra loro da treppiedi in cotto.

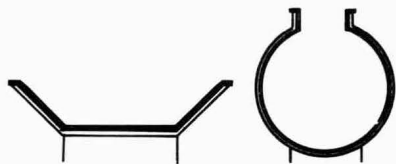
Il caricamento del laboratorio richiedeva una eccezionale abilità. Bisognava ammassarvi il maggior numero di suppellettili considerando forma, grandezza, spessori, l'importanza di essere più o meno esposte al calore.

Si muravano le porte e si accendeva il fuoco. Prima utilizzando per 15-16 ore legna di quercia, poi legna di nocciolo che esaltava la combustione per 12-14 ore. Spenta la fornace si attendeva che la temperatura si abbassasse. Si abbattevano le porte e si levavano i biscotti, con l'attenzione di toccarli con pollice ed indice il meno possibile.

VETRIFICAZIONE - DIPINTURA

I biscotti presentavano superfici ruvide, porose permeabili ai liquidi. Per rimediare a queste deficienze bisognava invetriarli; immergerli cioè in bagni di smalti piombiferi o stanniferi che, per cottura, sarebbero vetrificati, togliendo loro porosità e provocando lucentezza e splendore.

Le coppe, le ciotole, i piatti, venivano invetriati sulla faccia interna, i vasi su quella esterna.



I «biscotti», da dipingere con colori e motivi decorativi si immergevano in vetrina bianca, si sistemavano su tavoli girevoli e, con l'uso di pennelli e terre colorate si decoravano con filettature, fasce a treccia, graticci, con motivi floreali, con figure umane od animali.

Poi si ricaricavano nella fornace con la cautela che ogni singolo pezzo vi fosse ben collocato ed a distanze adeguate.

Per una cattiva cottura, una collocazione sbagliata, le vetrine, fondendo, avrebbero appiccicato le suppellettili l'una all'altra, rovinandole.

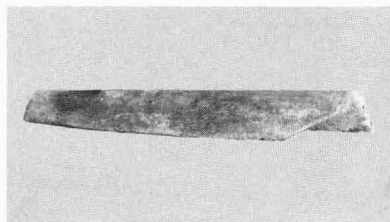
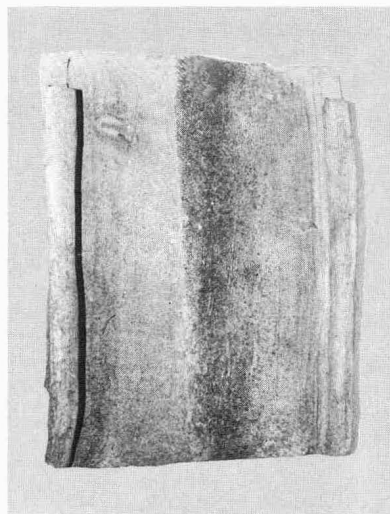
COPPI - EMBRICI - MATTONI

Dovunque si scava nel Trentino si rintracciano numerose testimonianze di coppi ed embrici romani; povertà di mattoni.

Ciò non deve meravigliare perché i costruttori del tempo, con le loro organizzazioni di lapicidi, sfruttarono le ricchissime cave di calcare rosso e bianco, per ricavare il pietrame adatto alle murature.

Embrici e coppi servirono invece per la copertura degli edifici.

La rilevazione suggerisce una distribuzione di fornaci attivissime nei dintorni di Ala, Villa Lagarina, Mattarello, Caldonazzo, Olle-Borgo Val Sugana, Terlago, Vezzano, Padergnone, Mezzocorona, Sanzeno, Romeno.



Embrici e coppi, segnati a volte da «bolli figulini», servirono anche per le sepolture semplici, messe in opera con 8 embrici e 10 coppi.



«Tegulae et laterum» ebbero, in Medio Evo, sul mercato trentino una importanza tale che gli statuti della città di Trento (Lib. II cap. 77-78) ne fissarono le dimensioni ed i fornaciari non le poterono smerciare se prima non controllate e ben cotte. Dal 1500 in poi i documenti mettono in luce numerose fornaci che prendono, per la specifica produzione, il nome di coppare.

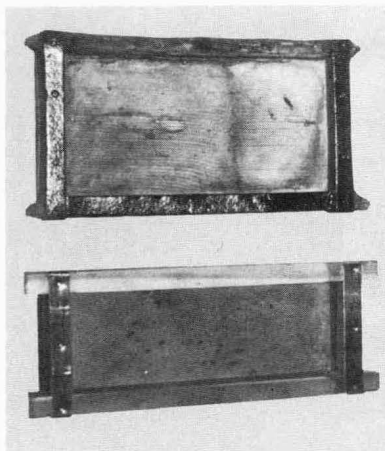
A Trento ne funzionava una alla Malvasia nel 1559.

Quella di S. Nicolò, fra Terragnolo e Trambileno, era importante nel 1600. È in questo periodo che il «coppo» sostituisce nei centri più importanti le assicelle di legno delle coperture dei tetti.

Una eccezionale testimonianza esistente ancora è la vecchia coppara di Volano.

Lì i mattoni si preparavano così. Si riempiva d'acqua una fossa naturale (mòia) impermeabilizzata e vi si sistemava dell'argilla, lasciandovela per un certo tempo a «maturare».

La si manipolava con le mani ed in certi casi con i piedi, trasferendola poi su dei vasti tavoli. Stampi di legno, con incavo a forma di mattone, opportunamente spolverati venivano riempiti con l'argilla a forza di mani. L'argilla che sovrastava veniva levata con l'uso di un archetto armato di spago.



Capovolgendo rapidamente lo stampo su un'area predisposta, ricoperta di assame, il mattone vi cadeva. Lo si lasciava poi asciugare al sole.



COSTUMI DOMENICALI TRENTINI

Quattro sono nel Trentino i gruppi di costumi domenicali parzialmente sopravvissuti: il costume di Mezzano ed in senso lato del Primierotto, il costume del Tesino ed in senso specifico, quello di Pieve e Castello, il costume di Fiemme e Fassano nei suoi complessi ibridismi.

Il colore del vestito maschile nel Primierotto si discosta dall'autentico colore bruno rossiccio. Il taglio stesso, la forma delle tasche, l'orlatura

non trovano riscontro nel quadro folk conservato a Trento. Una statistica sui «tessuti di vallata» ha portato ad individuarne una gran parte in rosso-marrone operati con leggerissime righine bianche, terra di Siena, nere o con una tenuissima quadrettatura rosso bordò.

Lo stesso tessuto venne utilizzato per vestiti da sposa. Se l'attuale costume femminile, entro certi limiti, può essere attendibile nel taglio, nella messa a punto del busto, nell'ampia faldatura della veste, non lo è nel colore e nel tipo di stoffa.

Quest'ultimo era tessuto con lana



naturale, colorato e poi follato.

Il «casso», cioè il bustino, è sempre disegnato ed orlato con bordo di altro colore o frangiato e porta due o quattro bottoncini in argento.

I «dotali» il più delle volte segnano grembiuli in lino bianco, lavorati con fettucce, cordelle, all'interno, con pizzi tutt'intorno.

Il tipico grembiule settecentesco veneziano, piccolo civettuolo. C'è anche una balza turchina nell'antico costume. Le calze di lana bianca gualcate a panno. Al di fuori delle camicie bianche con ricami al collo si parla di moltissimi colletti con pizzi, merli, fettucce, di cuffiette e reticelle.

Le scarpe con plantare a pianella, tanto caro alle popolane venete, con punta leggermente sollevata in avanti.

Ciò che più convince oggi giorno è l'acconciatura femminile. La scriminatura e la disposizione delle trecce

a formare un cerchio è un fatto di autentico costume che permette la messa a punto della corona degli spilloni.

Il cappello maschile trova nella sua forma, analogia con quello trevigiano e quello tesino schizzato nel 1855 da un pittore olandese.

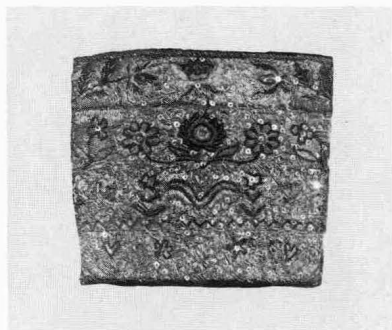


Nel Tesino la veste antica, in panno finissimo, a falde fittissime cadeva di dietro più in basso.

Faceva corpo con un busto abbassato nella zona del seno, per lasciare spazio alla «pettorina». Quest'ul-



tima aveva forma di trapezio. Era la parte simbolicamente più impegnata del vestito. La trattenevano due cordoncini di seta, saldati al busto. La parte inferiore della veste era formata da una balza di panno rossa o gialla alta dai 15 ai 20 cm.



L'autentico grebbiule era di lanetta sottilissima e spumeggiante, e vi campeggiava, su un unico fondo, un fitto di fiorellini monocromi. Si adottarono calze bianche lavorate a trafori o a bottoncini. Fra il 1600 ed il 1700 si utilizzarono cuffiette

bianche, trapuntate. Dopo il 1700 si dette valore all'acconciatura dei capelli. Intrecciati in due gruppi, a formare la scriminatura, legati presso gli occipiti, si disposero in due giri intorno alla parte posteriore del capo.

Sulla fronte, ai lati, pendevano dei riccioli a forma elicoidale.

Le trecce annodate, in cima alla testa, cinque o sei volte e poi rizzate a formare una colonnina di 15 cm., con un nastro nero svolazzante, divennero il chiaro simbolo della donna sposata.

Il capo tutt'intorno si arricchì con un merletto nero.

Una collana di granate a più gole esaltava il nitore della camicia, con collo a merletti finissimi, ricamata magistralmente fino a mezzo seno. Un ampio fazzoletto di finissima lana stampato, a frange, ripiegato a triangolo, copriva le spalle fino all'altezza dei fianchi.

Per il vestito maschile si scelse un panno blu scuro, robusto, pesante. Probabilmente una prima giacca corta venne sostituita da una corta davanti, a due code dietro alla «moda francese».



La Valle di Fassa nella scelta del costume si presentò come una valle di «incontro» e «scontro». Infatti vi conversero ed entrarono in uso tre costumi. Uno tipicamente fiemmeso, il secondo probabilmente di valle, il terzo «nazionale», che risentì tutti i caratteri delle vallate ladine.

Non si parla mai in Val di Fassa di una veste, cadente sul dietro, riccamente faldata, di color rosso cardinale e di un corsetto, in velluto, dello stesso colore. Fu il costume più antico.

Con lo stesso taglio, con la stessa ricchezza di faldature, si accettò



un secondo costume, dove il corpetto di velluto nero o verdone-nero si presentò tempestato di minutissime roselline con peduncolo e foglioline laterali. Quest'ultimo si chiuse verticalmente davanti con una serie di gancetti invisibili e si presentò a collo quadro. Una camicia bianca in lino con maniche attillate ai polsi e sbuffanti alle appiccicature, guarnita di pizzo al colletto ed ai polsi, completava l'insieme. L'ampio grembiule in seta si scelse con fiorellini. Fra i capelli, accinciati all'antica, si sistemarono a raggera 6 od 8 spilloni d'argento a testa romboedrica, collocando un pettine di osso fra i capelli e la crocchia.

Fra la camicia ed il taglio del corsetto, incrociato sul davanti, si inserì un fazzoletto fiorato in seta, piegato a triangolo. Il suo lato superiore metteva in mostra un leggerissimo tulle bianco, a guisa di listello. Non si portava sopra le spalle un altro fazzoletto-scialle che avrebbe sminuito il valore del primo. Al collo i tre giri tradizionali di coralli vennero sostituiti, dopo il 1800, da una lunghissima collana in argento disposta in 10, 12 gole.

La Valle di Fassa propose un terzo costume femminile formato da un'ampia gonna di stoffa blu scuro pieghettata posteriormente ed ornata in fondo da due bordi di seta gialla (camejot), da un copribusto (bùst) color rosso vivo con bordi giallo-oro aperto a V ed allacciato da una stringatura a zig zag in similoro. Quest'ultima rinserrò un giustacuore in seta (la peza da sén) a forma di trapezio, triangolo, cuore con sovrapposizioni di ricami a fettuccia.

Sopra il copribusto, il giustacuore, campeggiava «el davantin» un colletto amplissimo a forma rettangolare, poligonale, orlato intorno da un doppio giro di merletti e all'interno da una serie di fettuccine che ricordavano i colori «nazionali» fasiani. Il grembiule bianco traforato in pizzo si staccava dalla veste.



Attorno al collo, sul davantino, dodici o dieci giri della solita catenella in argento. Orecchini pendenti, il più delle volte a forma di goccia. Fra i capelli, intrecciati a cuore sulla nuca, i tradizionali spilloni in argento.

Il costume, maschile dell'area di Penia, in lana pesante e follata, era composto da una giacca corta in pannolano di colore caffelatte chia-

ro: Pantaloni fin sotto il ginocchio, aderenti alla gamba e fissati solo da tre bottoni laterali. Il panciotto rosso, all'altezza della gola con due file di 5 bottoni verticali e paralleli. Una cintura bassa in pelle con ampio fibbione con ricami in fili d'argento e teste di chiodo.

Scarpe in cuoio robusto, scure, tipo babbuccia con tacco basso.

Il costume maschile attuale nero-blu «nazionale» è nelle linee generali la filiazione del costume fiem-mese.

Sul panciotto in panno rosso, con doppia fila di bottoni, risalta una listellatura giallo-oro.



CIBI

Prima del 1800 la caccia e la pesca erano vietate al popolo. Solo qualcuno poteva operare come «uomo di fiducia» del Principe Vescovo o del Signore. I documenti trentini propongono dal 1200 in poi spleta, orzo, miglio, sorgo, segala. Il frumento è un prodotto pregiato. Solo dopo il 700 entra in atto nel nostro territorio il mais (il giallo) e la patata.

Dalle chiacchiere dei nostri nonni sappiamo che il latte serviva ai piccini, ma ancor più ai vitelli da svezzare.

La carne, fino a cinquanta anni or sono, si mangiava in qualche paese una volta al mese, ma in molti altri una sola volta all'anno, in occasione di feste o ricorrenze importanti. Però, anche i contadini più poveri, fin dal 1200, allevavano il maiale che uccidevano in autunno-inverno, stivando una parte della carne, in salamoia, entro barili di legno.

Il grasso veniva fuso e collocato entro orci di cotto, il lardo affumicato sotto le cappe dei focolari. Una parte della carne, con aggiunta di carni magre e scadenti, si trasformava in salumi.

Lo stesso sangue, all'atto dell'uccisione, si fatturava in sanguinacci. Le minestre di zucche, patate, rape, le «mose» di farina gialla si proponevano in continuazione come i minestrini di fagioli o di laticello entro cui si cuocevano, sminuzzandoli a mano, piccoli frammenti di pasta.

Verso la fine del 1700 la polenta divenne il pasto più sfruttato; destinato a gonfiare, ma a non nutrire. Così la gente delle campagne, per denutrizione, si ammalò di una malattia sociale che risparmiò ben pochi; la pellagra.

Se si aggiunge una schiacciata di patate o di miglio, qualche pezzo di formaggio magrissimo, gli altri cibi non furono popolari.

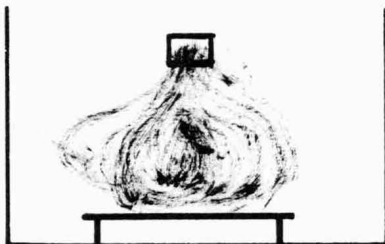
FOCOLARI DA CUCINA

Per molti millenni i focolari sono rimasti gli stessi: aperti.

Oggi si possono ammirare ancora, in qualche vecchio palazzo, ma nelle case di montagna sono spariti.

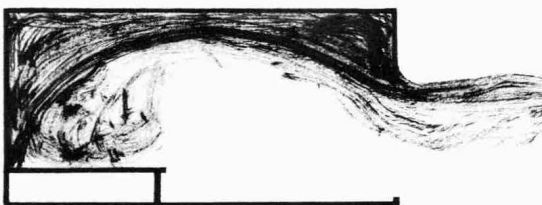
Prima del 1920 il focolare aperto esisteva dovunque; un basamento, di 2x2 m., alto fra i 10-40 cm, appoggiato al centro di una parete.

Nel soffitto del locale era praticata una apertura, con o senza camino, per l'uscita del fumo.



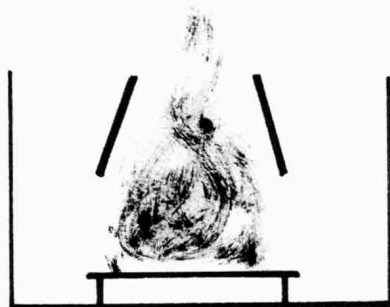
Nella Valle dei Mòcheni, Rabbi, Peio la stessa apertura era collocata sopra la porta della cucina, che si apriva direttamente su un ballatoio o sulla strada.

Le cucine si riempivano di fumo dal soffitto in giù, ma chi sedeva si trovava in una zona completamente protetta.



Bastava alzarsi in piedi per mettersi a tossire in queste «camere di fumo».

Dai focolari aperti, segnati con sassi resistenti al fuoco anche a livello di pavimento (Valle dei Mòcheni), si passò a quelli più elevati (30-40 cm.), muniti di ampie cappe per raccogliere e risucchiare il fumo.



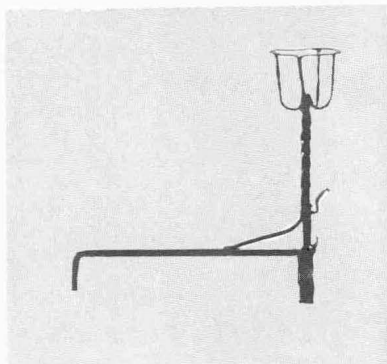
ACCESSORI DEL FOCOLARE APERTO

Il focolare aperto per funzionare necessitava di un certo numero di attrezzi semplici.

L'attizzatoio rimuoveva la cenere, mettendo a nudo la brace allo scopo di poterla ravvivare. Le molle catturavano i singoli frammenti di brace per accendere un secondo fuoco.

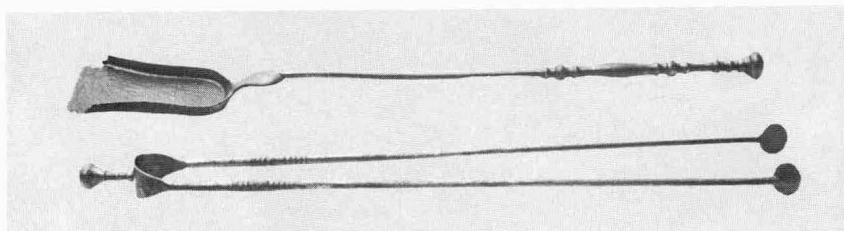
La paletta serviva il più delle volte per togliere la brace da sistemare nello scaldaletto.

Quest'ultimo in fase evolutiva, presentò due versioni: una colonna a torciglione armata superiormente di un anello orizzontale su cui appendere i ganci della paletta, molle ed attizzatoio.

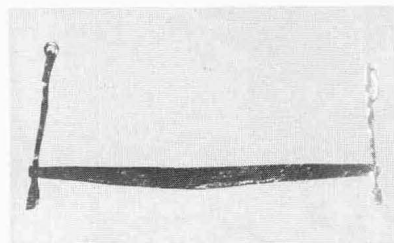


Una doppia colonna munita di braccio mobile, destinato a sostenere un recipiente.

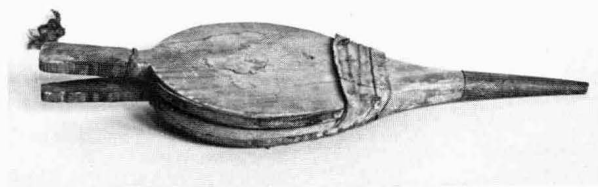
Mediante l'uso di un tubo di legno o di ferro, entro cui soffiare (soffio-

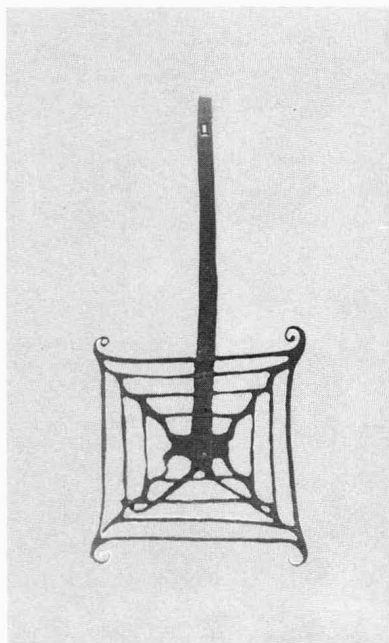
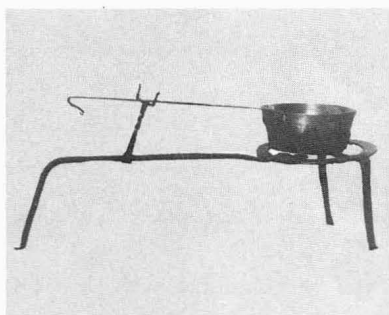
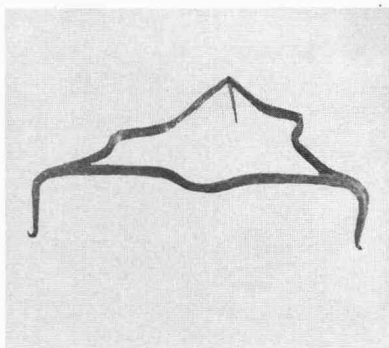
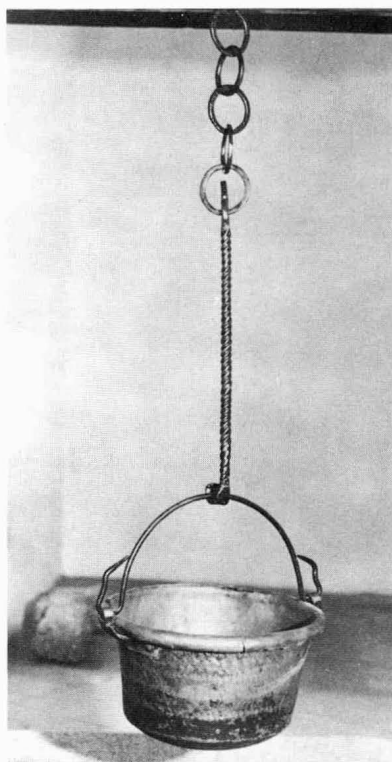


I ceppi di legno per bruciare meglio sul focolare erano sollevati, da una traversa in ferro munita di piedini: l'alare.



ne), o di un mantice doppio in legno e cuoio, si eccitava il fuoco. Dalla cappa del camino o dal soffitto, sostenute da una sbarra, pende-





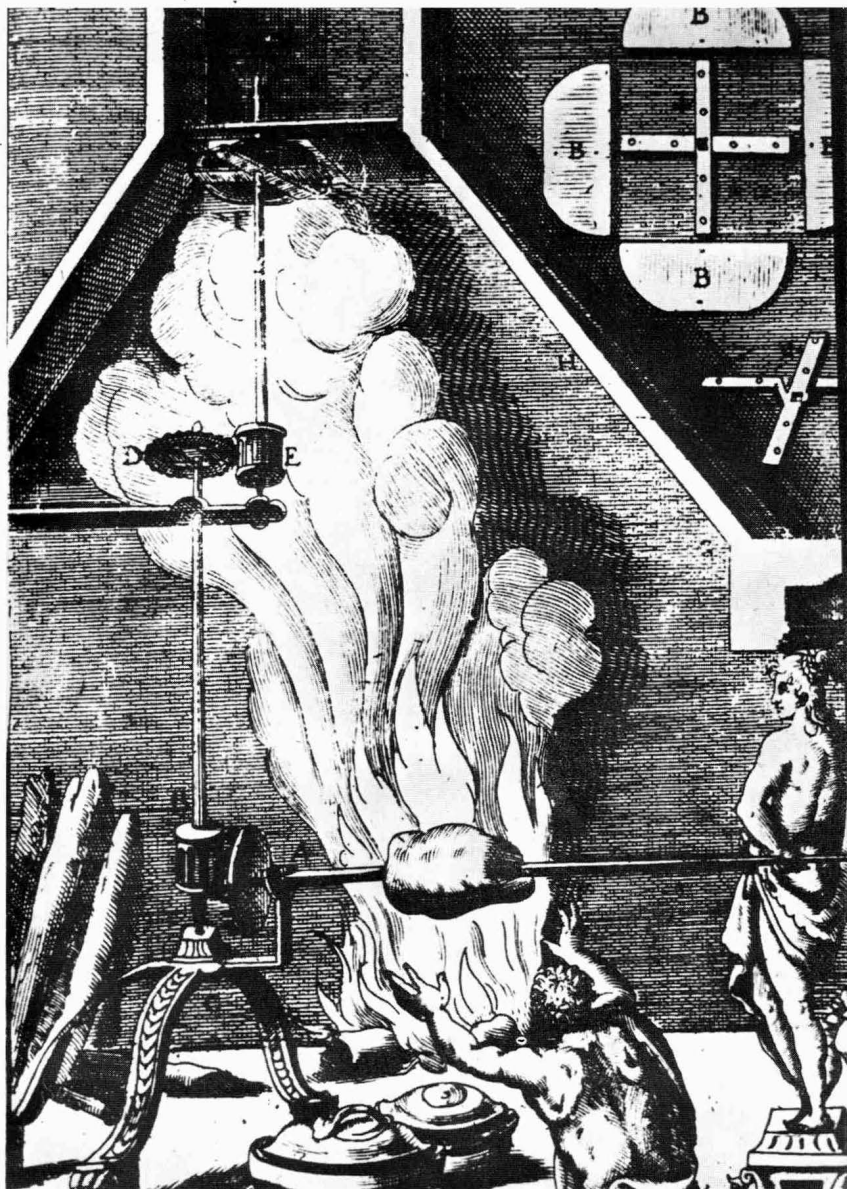
vano catene ad anelli di ferro (ze-góste) terminanti in aste diritte o torte, munite di gancio inferiore e superiore. Quest'ultimo metteva in atto, per agganciamento ai vari anelli, il raccorciamento o l'allungamento della catena.

Il treppiede a forma tonda o triangolare, sosteneva al di sopra del fuoco padelle a fondo piatto e manico lungo.

La graticola, fissa o mobile al di sopra della brace, sosteneva anche una fetta di carne, senza che quest'ultima soffocasse la brace.

Il contadino non utilizzò né il girarrosto a peso od a molla per ruotare gli spiedi, né le padelle di ot-

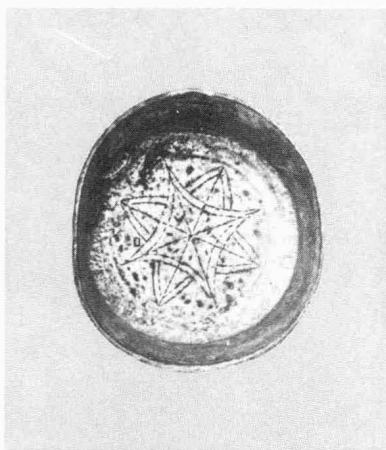
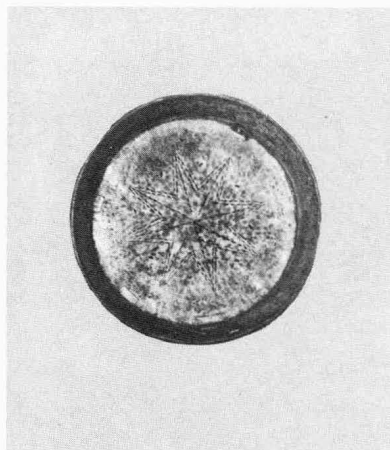
Per infilzare la carne si servì di una semplice asta di ferro appuntita, per le minestre di marmitte in ghi-



tone, le leccarde, le multiformi casseruole da dolce, i bronzini a tre piedi.

sa; per i tortini in farina bianca o nera, di padelle tonde o quadre con orlo basso, in rame e stagnate.

● M. Bartolomeo Scappi, «L'arte del cusinare», Venezia 1605.



Il paiòlo per la polenta si diffuse dopo il 1750. Nelle enormi marmite si cuocevano, tutto l'anno, patate o zucche fino a sciogliervele, minestrone di orzo e miglio, latte con grumoli di farina ed aggiunta di cipolle e porri.

Ai tre lati dei focolari si disponevano panche, per sedere a mangiare, specialmente in inverno. L'orlo dei focolari aperti diventava così la tavola stessa.

Alzandosi fino a 60-70 cm. i focolari offrivano maggiore agibilità alla donna di casa. Accanto si costruì la bocca di un forno da pane, emergente in un'altra stanza o sulla parete esterna della casa. Si cuoceva con il solo bagliore del fuoco per non consumare l'olio del lumino.

100 anni or sono si introdussero i primi focolari chiusi. Prima un parallelepipedo in muratura, accostato all'angolo di due muri, con una camera di combustione munita di bocca e, sopra, un foro fisso entro cui sistemare un pentolone strozzato.

Ma accanto al focolare chiuso continuò a funzionare quello aperto, munito di catene.

Verso il 1860-70 si introdussero focolari in ghisa con due fori chiusi da cerchi mobili, con forno per arrosti e vasca per acqua; mezzi per cuocere, provenienti dall'estero per i più ricchi del tempo.

Il contadino li imitò. Su un telaio di legno a due piedi, fissato al muro,

collocò un pavimento in cotto e malta di calce, utilizzando per le pareti le formelle delle vecchie stufe sette-ottocentesche. Vi praticò le portelle, per la camera del fuoco. Ad un lato infilò verticalmente un recipiente di rame stagnato: la vasca per l'acqua.

Nel 1920 questa struttura in cotto fu rinserrata da una gabbia in ferro con quattro piedini. Così il focolare veniva isolato dalle pareti della cucina.

SEDIE IMPAGLIATE SEDIE RUSTICHE

Esempi di sedie impagliate alte strette, simili a quelle dei nostri contadini, le troviamo su tavole in pietra longobarde e medievali dell'area friulana.

Verso la metà del 1600 si introdussero dal territorio veneto nel Trentino e gruppi di impagliatori, ogni anno, giungevano a piedi fino a 30 anni or sono con i loro carichi di paglia per ripararle.

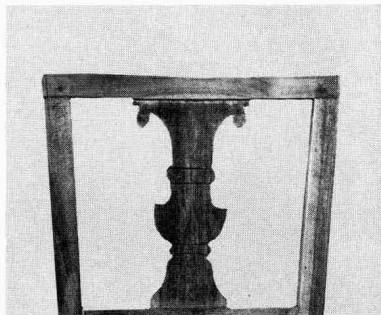
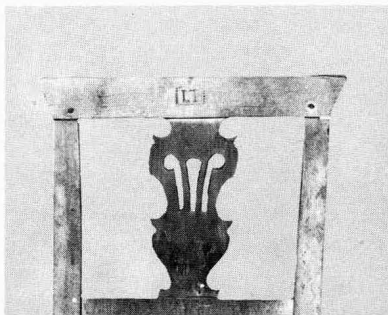
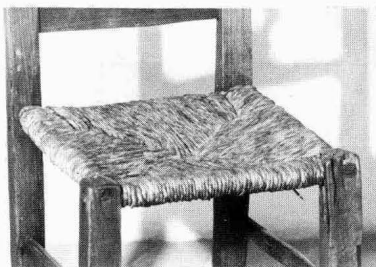
Si fermavano nelle città, nei paesi, passando di strada in strada ed avvertendo con il loro grido strascicato: «careghéta... careghéta...». Chi aveva bisogno scendeva con la sedia rotta o lo scheletro della stessa da impagliare e la riparazione avveniva sulla strada.

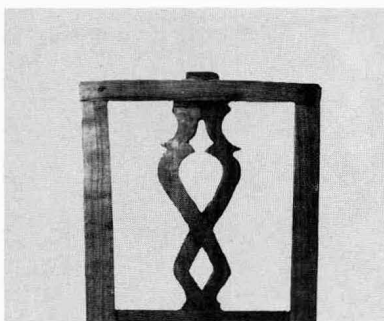
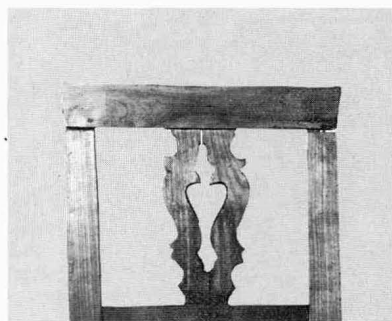
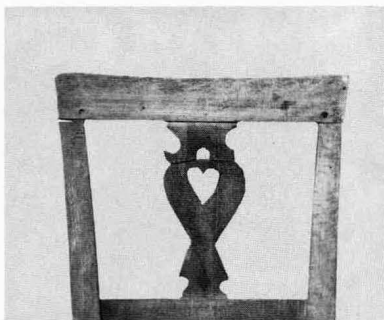
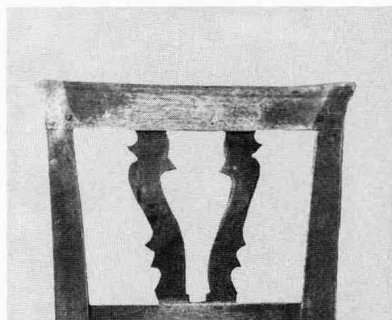


Li accompagnava sempre un ragazzino fra i 10-14 anni che, imparando il mestiere, a sua volta sarebbe diventato «careghéta».

Alcuni centri locali furono Canal S. Bovo, Sagrón e Mis nel Primiero.

Queste sedie, umili e modeste, presentano a volte una struttura in legno che merita una certa attenzione particolarmente nella zona dello schienale.

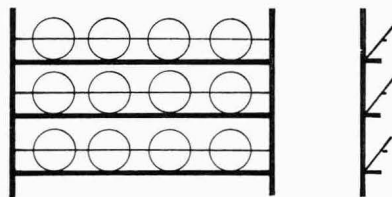




Fra le due traverse orizzontali l'artigiano ha ricavato, da due assicelle divise od accostate, un motivo variabile e simmetrico.

PIATTAIA

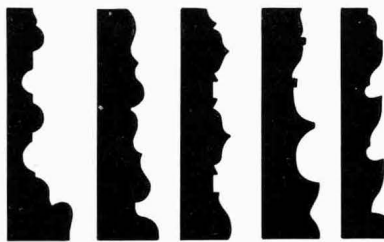
Isolata, collocata sopra il mobile da secchi o la parte inferiore della credenza, la piattàia è una scaffalatura aperta, con piani a distanze diverse e «spallette» a cui appoggiare, in posizione obliqua, conche e piatti.



Sui piani inferiori, più sviluppati, si sistemavano il più delle volte, le grandi conche in terraglia od in legno. Sui piani più alti e stretti i piatti fondi e sparsi.

In atto dal 1300 in poi, per la loro semplicità si diffusero anche nelle case più povere.

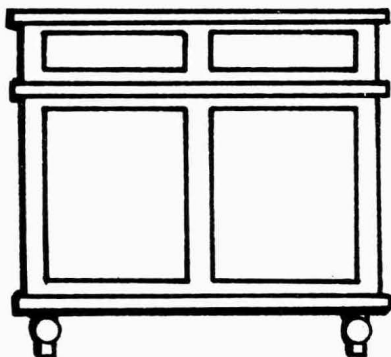
La bellezza delle piattàie, il cui scopo è strettamente pratico, è legata ai loro profili che per gli specifici motivi di notevole fattura, determinano epoca e tempo.



CREDENZA

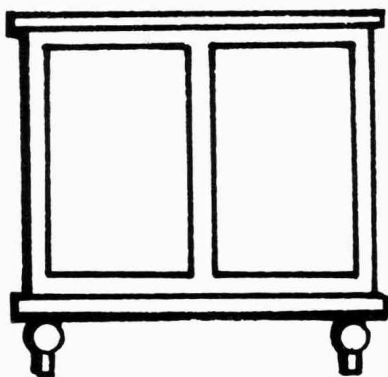
Entrò in atto nelle case dei contadini verso la fine del 1500 ed era formata da due corpi. La fronte, le pareti laterali subirono notevoli modifiche, finché agli inizi del 1800 la sua struttura si stabilizzò.

Il corpo inferiore presentava superiormente due cassetti, di sotto un ampio contenitore a due sportelli. Le dimensioni erano quelle di un cassettone.



Quattro piedi a cipolla la isolavano dal pavimento. Nei cassetti si collocavano tovaglioli, tovaglie e pane. Nel contenitore: farina bianca, gialla, recipienti di misura.

Il corpo superiore, più ridotto, venne ingentilito da quattro piedi a cipolla più sottili che appoggiavano sul piano del corpo inferiore.



Oltre i due sportelli internamente presentava vari scomparti sui quali si sistemavano bicchierini, bicchieri, bottiglie, piatti sovrapposti in verticale, il macinino da caffè, lo zuccherero.

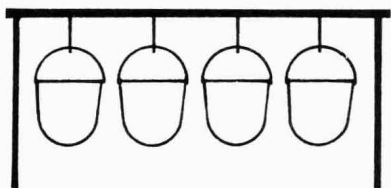
PORTA-SECCHI

Uno dei mobili più vecchi da cucina è il porta-secchi. Nacque dalla necessità di possedere in cucina dentro casa una certa disponibilità di acqua. Quest'ultima, fino a cento anni or sono, non giungeva nemmeno nelle case in città. Attraverso condotte idriche, in legno, pietra, terracotta o canali di piombo alimentava soltanto le fontane pubbliche, sistemate nelle piazze od agli incroci delle strade. A Trento si attingeva acqua in piazza del Duomo, piazza Venezia, ospedale di S. Chiara, piazzetta delle Erbe, piazza Bellesini, Torre Vanga.

Si raccoglieva entro due secchi di rame che si trasportavano a spalla, mediante l'uso di un «archetto da secchi».



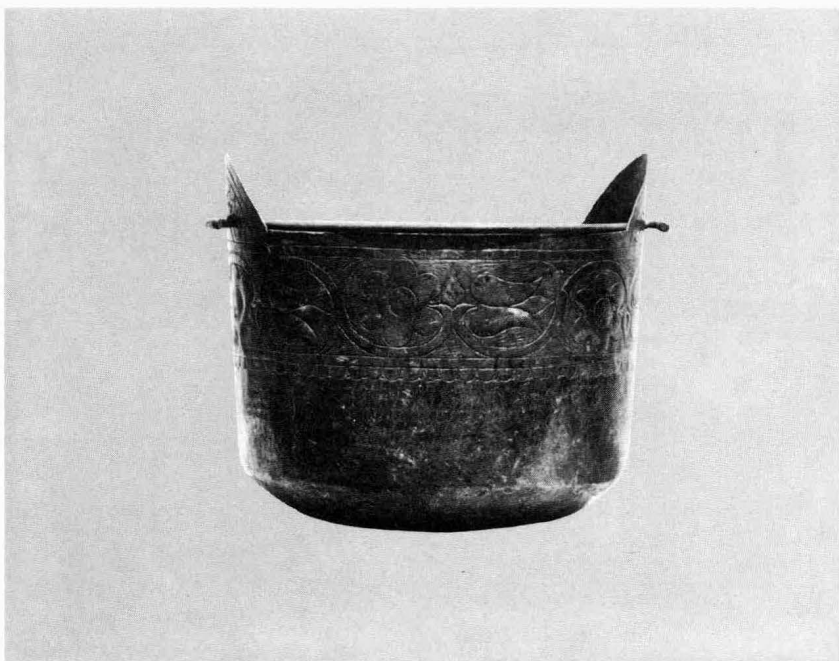
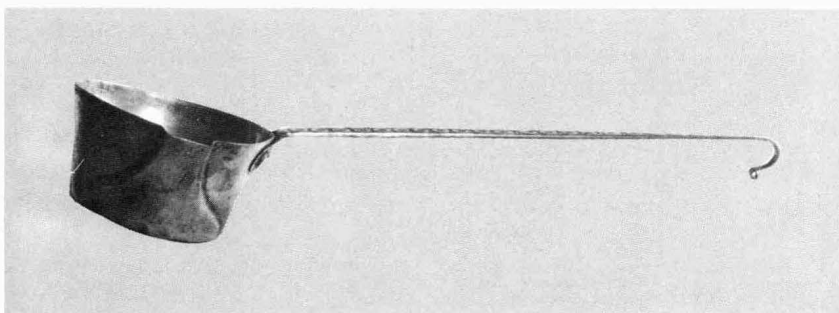
Era necessario possedere un mezzo adeguato, entro casa, per sostenere i secchi. Quest'ultimo, formato

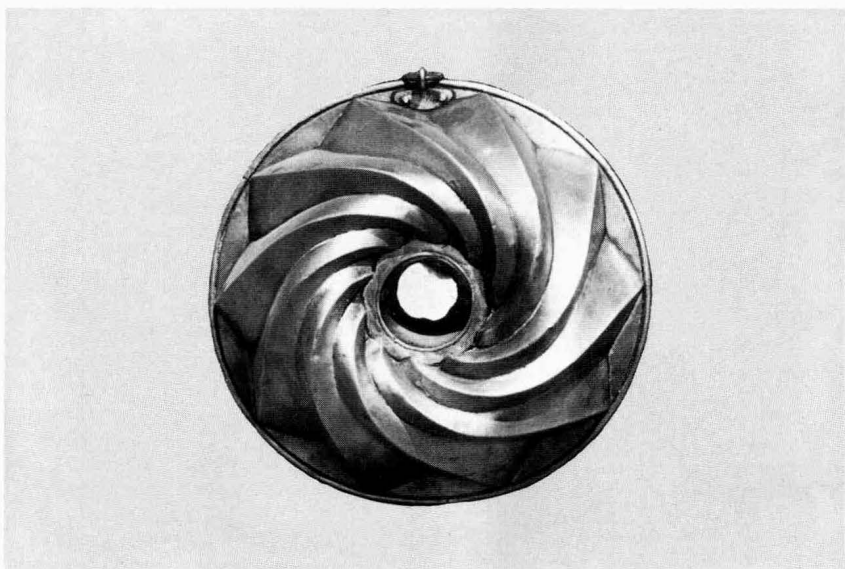


inizialmente da un semplice palo orizzontale, con ganci, fissato al muro, mutò in piano munito di fianchi molto alti. Al di sotto pendevano i ganci.

Successivamente, al di sotto del piano si sistemarono una serie di cassetti ed una trave munita di ganci su cui si appendevano i secchi in numero pari.

Per attingere l'acqua si utilizzava il ramaiolo: un piccolo recipiente a forma di tazza munito di lunghissimo manico.





Per le classi agiate l'alimentazione in Rinascimento, per il consolidato benessere, diventa esigente, si raffina, si specializza. Propone cibi nuovi, sofisticati, impensabili e per questi ci vogliono recipienti corrispondenti. I grandi pranzi diventano spunto di incontri. I tegami di terracotta, facilmente deperibili, vengono sostituiti da altrettanti recipienti in rame, di forme diverse, sottili, di piccole e grandi dimensioni. I recipienti di rame si possono tirare a sottigliezze mai raggiunte, si possono stagnare all'interno in modo che i cibi non si deteriorino. Scaldano più facilmente ed altrettanto facilmente raffreddano. Si possono pu-

lire con cenere, farina e miscuglio di aceto e splendono come il «sole» sulle mense. Foratoi, pignatte, bastardelle, casseruole, secchie, pentole, colatoi, padelle basse, alte, colabrodi, setacci, tortiere, conche, caldari, coperchi, leccarde, stufatori, navicelle, conserviere, forni a tre piedi, piatti da portata, sono in rame. Il '400, il '500 propongono una lega, l'ottone; metallo che «brilla come oro».

Recipienti, forchette, cucchiari, immanicature di coltelli, di scalpi sono in ottone.

Entrano in atto i cucchiari ed i piatti di peltro in concorrenza con quelli di maiolica.

AGRICOLTURA

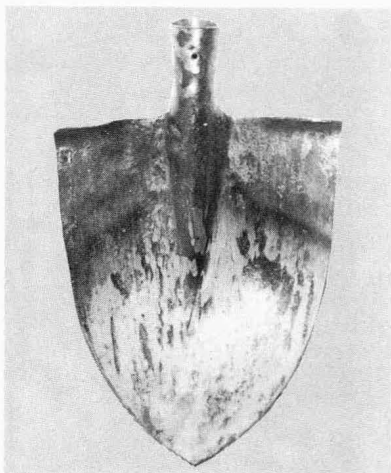
ATTREZZI E STRUMENTI AGRARI

Tutte le operazioni che si compiono nella terra per smuoverla, riassettarla, livellarla sono chiamate lavori. Essi si compiono con attrezzi semplici: la vanga, la zappa. Con mezzi più complessi: l'aratro, l'erpice. La vanga è formata da un manico con «doccia» su cui si innesta una lama di ferro, a forma di triangolo, trapezio, rettangolo.



Il suo modo di lavorare è diviso in tre fasi:

- 1) Affondamento verticale della lama nel terreno.
- 2) Sforzo della stessa, mediante il manico a leva, per staccare la zolla.
- 3) Sollevamento della vanga, carica di terra, e rotazione attorno al proprio manico per scaricarla.



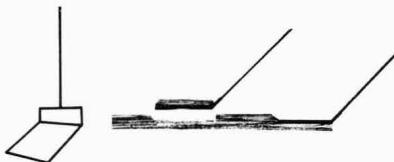
Così la «terra di sotto si trova di sopra».

È il peso del corpo, premendo il ferro, che affonda la lama, la cui sagoma a V è tagliente.

Il vangatore si muove sempre a ritroso e per questo non pesta mai il terreno lavorato.

BADILE

Differisce dalla vanga per la forma della lama e la lunghezza del manico. La lama a 2/3 è piegata ad angolo.

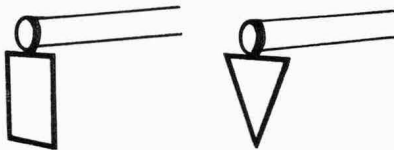


L'agricoltore afferra il manico del badile in modo che la parte anteriore della lama sia orizzontale.

La sposta in avanti, sotterra, facendo forza sulla gamba. Il badile serve più per caricare terra che per ribaltarla.

ZAPPE O MARRE

Sono formate da una lastra metallica «lama» e da un manico innestato in un foro «l'occhio». Possono avere lama rettangolare o puntuta o a triangolo isoscele, forma che permette di penetrare più facilmente



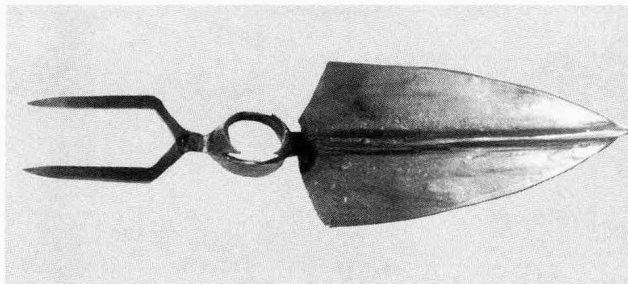
nel terreno. Lavorando si alza la zappa al di sopra del capo e la si



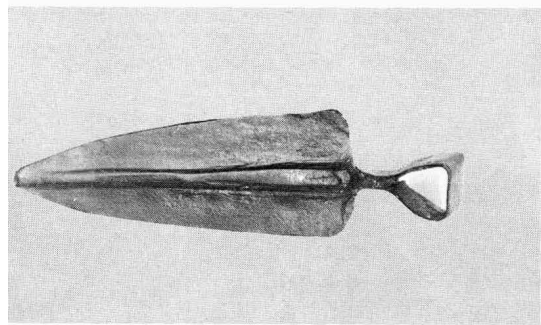
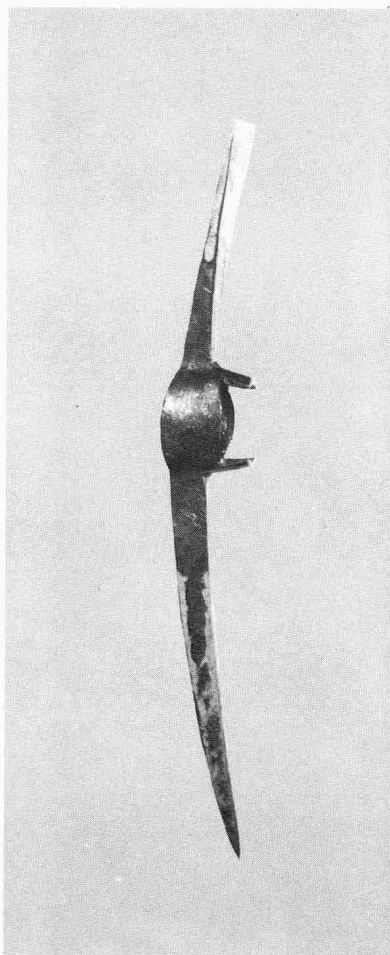
lascia cadere, forzando con le braccia, in avanti. La zappa compie un lavoro meno perfetto della vanga. Lo zappatore procede in avanti, perciò calpesta il terreno già smosso. Ma questo attrezzo presenta adattamenti molteplici al lavoro: sarchia, rincalza, rompe le fette realizzate dall'aratro, pareggia il terreno.

ZAPPONI

Posseggono manici più corti, lame più strette e robuste. Presentano varianti. Una con due denti robusti adattati superiormente all'occhio lavora bene su terreni sassosi.

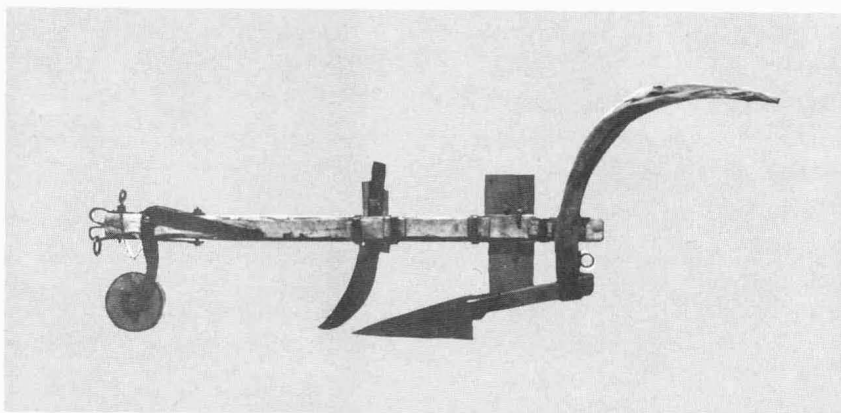


Per terreni duri, compatti, per scassi profondi, si utilizza il piccone, che presenta punta ed ascia.



ARATRO

In agricoltura l'aratro sostituisce la vanga. Esso rompe, divide il terreno, lo rivolta, tracciando lunghi solchi paralleli: le «fette».



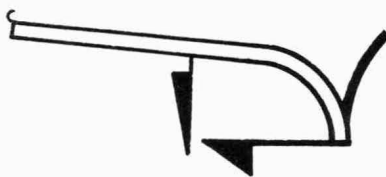
Per operare possiede due taglienti:

- 1) il «coltro» sistemato verticalmente.
- 2) Il «vomere» o «vomero» che taglia orizzontalmente il suolo avanzando.

Questi due taglienti fanno parte di un solido supporto: la «bure» e le «stegole».

La bure è un pezzo di legno di faggio, naturalmente piegato. Sulla estremità anteriore porta un gancio di attacco.

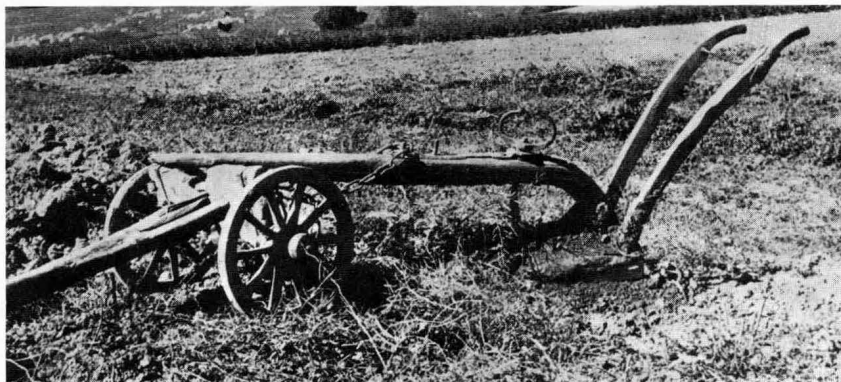
A volte l'aratro è munito di una sola stegola che prende il nome di «stiva».



Le stegole sono un autentico manubrio, solidale alla bure, che permette al contadino di «governare» il sistema.

Il più delle volte il vomere è connesso con «l'orecchio», che solleva la zolla, tagliata dal coltro e dal vomere, la sposta e la rovescia.





Il legame fra vomere e bure è assicurato in certi casi dalla base o «soletta»: la parte strisciante sul terreno.

Precede l'aratro e si collega alla bure un piccolo avantreno a due

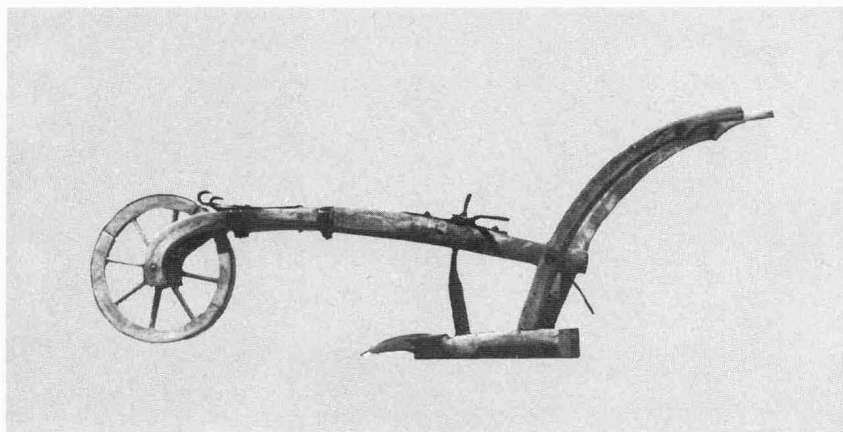
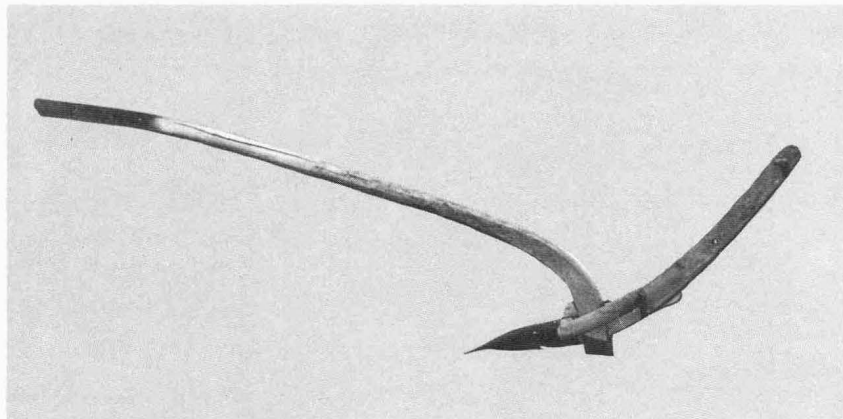
ruote. A volte si serve di una sola ruota.

Orecchio ed avantreno si evidenziano nell'affresco quattrocentesco della Torre Aquila a Trento (Ciclo dei Mesi - Castello del Buon Consiglio).



Il primo di questi due tipici aratri trentini propone un collegamento con un reperto rinvenuto nella pa-

lafitta di Ledro. Il secondo fa parte dei cosiddetti «aratri alpini».



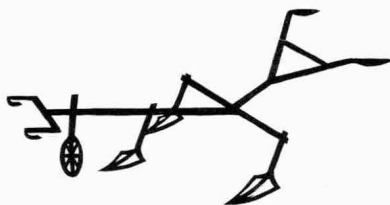
ERPICI

Sono strumenti destinati a sminuzzare e ragguaigliare la terra già rivoltata. Rifiniscono quindi il lavoro dell'aratro. Trent'anni or sono il loro corpo era formato da una intelaiatura robustissima a più finestre. Al di sotto una serie, uniformemente distribuita, di denti in legno od in ferro, penetrava nel terreno e per spostamento lo ragguaigliava.

Portavano un timone triangolare con un gancio che li poteva collegare a qualsiasi mezzo.

Sulla traversa posteriore si fissavano a volte scope in ramaglia, le une accostate alle altre, che gravate da sassi spianavano di più il terreno.

re le erbe cattive che crescevano fra le piante coltivate, perché non le soffocassero o le sopprimessero. Piante che necessitavano di tale lavoro erano il frumento, il grano saraceno, la segale, il lino, le patate. Si praticava con strumenti a mano come le zappe, sarchie e sarchielli.



Il lavoro stancava, ma doveva essere eseguito costantemente e con pazienza.



SARCHIATOI

Una delle operazioni, più importanti e delicate, durante la vegetazione, era la sarchiatura.

La sarchiatura consisteva nel toglier-

Verso il 1930, là dove i terreni lo permettevano, entrarono in uso i sarchiatoi semplici, imitanti i vecchi modelli Howard e Smyth, trainati con bilancino dal solito bue o dal cavallo.

VINO

La presenza di attrezzi romani, altamente qualificati, nell'area Terlago-Calavino mette in evidenza una lavorazione del vino specializzata. Il catino di pietra, a forma parallelepipedica, con canale perimetrale, diviso da un canale centrale e bocca di scolo.

Tre cisterne, rivestite da grosso in-

grandi distanze, non ebbero il controllo diretto dei loro terreni viticoli, cosicché gli stessi, salvo rari casi, vennero trascurati.

Diverso l'utilizzo degli ordini monastici. Stimolati dall'ordinanza religiosa della preghiera e del lavoro, conoscitori profondi delle opere latine e delle esperienze medioevali in agricoltura, intrapresero una organizzata battaglia viticola mutando



tonaco ed accessori in terracotta in località dosso Ariòl, Rocchetta, Cedonia, ne sono la conferma. Agli inizi del 1200 i feudatari, con proprietà spezzate e distribuite a

i terreni incolti in vigneti funzionali. Così gli Agostiniani di S. Michele all'Adige trasformarono a vite i terreni di S. Michele, Faedo, Ora, Cortaccia.

È probabile che il Principato importasse, fin dal 1200, una parte del fabbisogno di vino dal Veronese, Mantovano e Bresciano, ma quando la resa aumentò, in modo da soddisfare le esigenze interne e le richieste di esportazione verso il Tirolo, fu costretto a difendere la propria viticoltura, vietando l'importazione di vini stranieri.

Tale «veto» scattato nel più antico statuto della città di Trento venne ripreso da Alessandro di Mazovia che lo inserì negli Statuti del 1427. Chi vi contravveniva era punito con la perdita del vino, del carro, degli animali e ad una pena pecuniaria. In funzione del progresso viticolo si sviluppò l'arte del bottaio. La città di Trento, dal 1418 in poi, fu invasa da mestranze locali e tedesche. I bottai realizzarono castel-

late, botti, botticelle, brente, brennelle, recipienti da travaso, servendosi quasi sempre di legno di larice. I cerchi da botte assunsero una importanza tale che a chiare parole, si impedì di portarli fuori dalla città senza permesso del vescovo. Si vietò la loro vendita senza licenza ed il loro trasporto su barche, fuori del territorio.

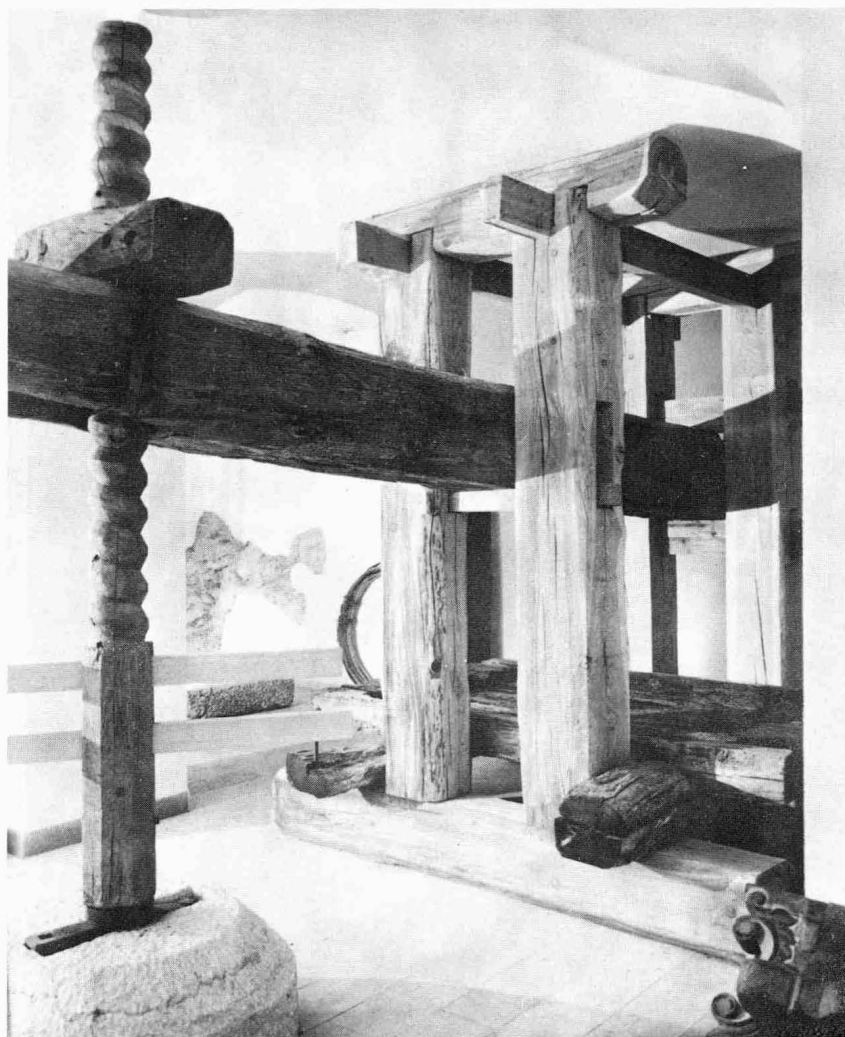
Dal 1200 in poi, per spremere l'uva, si piantarono nelle campagne torchi muniti di tettoia.

Osservando la figura, tratta dal «ciclo dei mesi» della Torre Aquila (Castello del Buonconsiglio) ci si può rendere conto della struttura di un torchio operante agli inizi del 1400.

Questi tipici «mezzi prementi» vennero utilizzati fino ai nostri giorni.



Castello del Buon Consiglio - Torre Aquila - Ciclo dei Mesi.



La vite gigante, mossa a forza di braccia, non servì per «forzare verso il basso» la trave, ma per abbassarla in modo che premesse solo per proprio peso.

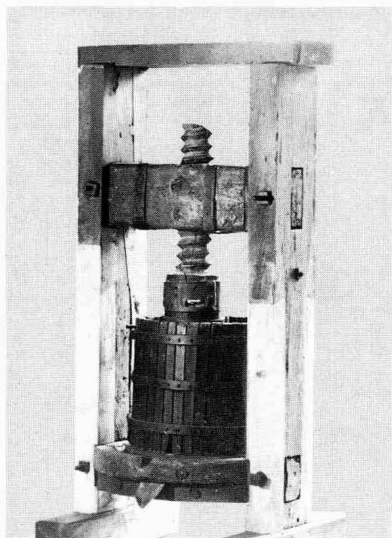
Così chicchi e brasche venivano pressati e non schiacciati.

Verso il 1800 entrarono in atto torchi di dimensioni più modeste.

Fra un telaio portante verticale, ar-

mato di vite possente, un contenitore cilindrico a listerelle e spazi intermedi, veniva riempito con la massa dell'uva.

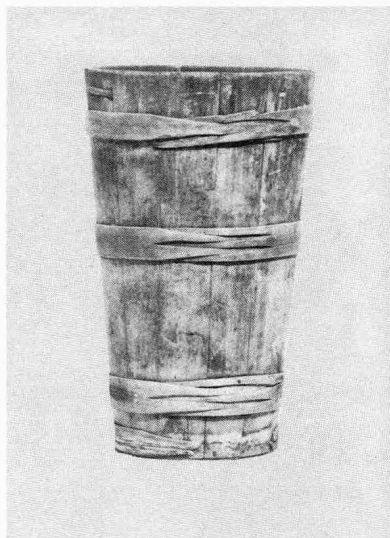
La vite mossa a forza di braccia da una leva, agiva su un resistentissimo disco che pressava l'uva. Così veniva recuperata la totalità del «sugo». Una resa completa: non più qualità di prodotto.



Tipi di contenitori differenziati in legno si utilizzarono durante la vendemmia.

I cesti intrecciati in vimini per raccogliere l'uva.

Le bigonce in legno, armate con cerchi di legno e poi di ferro, destinate a trasportare a spalla notevoli quantità di uva.



I tini, a forma cilindrica o troncoconica di notevole capacità, per raccogliere, il contenuto delle singole bigonce.

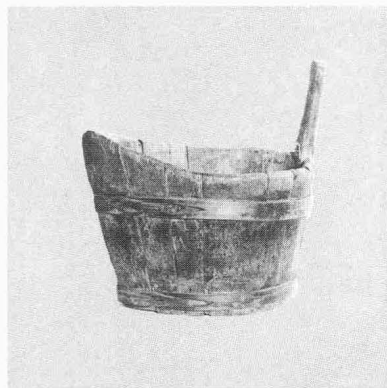


I pestatòì, bastoni a testa espansa, da utilizzare sulla massa dell'uva, spingendoli dall'alto verso il basso e viceversa a forza di braccia per frantumare i grani.

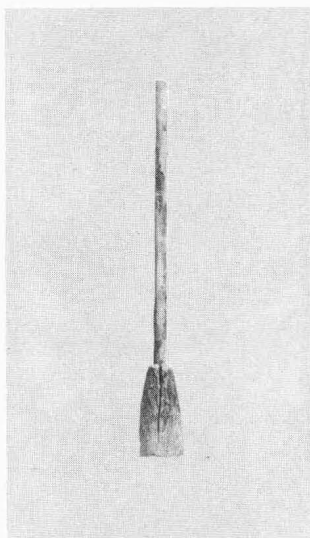


I pigiatòì, cassoni in legno con due traverse che li sostenevano sopra i tini, con fondi listellati e bucherellati, per gettarvi dentro l'uva e pigiarla direttamente con i piedi.

I mastelli ad uno o due manici, adatti non solo per trasportare uva, ma per raccogliere il mosto allo scopo di travasarlo.



Le «castellade», recipienti a forma di botte da sistemare orizzontalmente sui carri, per trasportare il mosto od il vino di prima torchiatura dalla campagna alle cantine di paese o città.



BOTTE

La botte è formata da un determinato numero di doghe e da due fondi.

Le doghe sono diverse da quelle dei mastelli e dei secchi.

Esse presentano i loro fianchi arcuati all'indietro, in modo che la superficie esterna sia maggiore dell'interna.

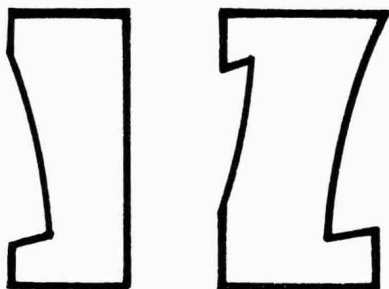


Ciò si ottiene lavorando assi di legno di notevole spessore con asce a scalpello.



La curvatura ortogonale varia secondo la necessità di comporre i recipienti a base circolare od ellittica. Uguale per il cerchio, differisce per l'ellisse.

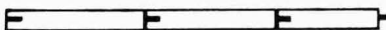
Per facilitare il lavoro il bottaio si serve di sagome «i modani», che gli permettono di affrontare rapidamente le molteplici soluzioni.



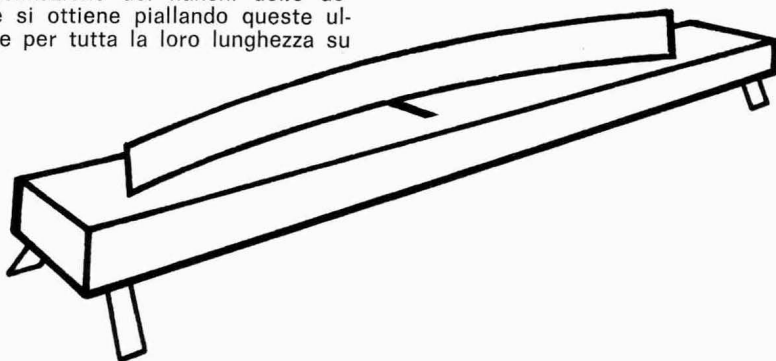
L'inclinazione dei fianchi delle doghe si ottiene piallando queste ultime per tutta la loro lunghezza su

pialle giganti, a quattro gambe, poste con il tagliente all'insù.

I fondi delle botti si ottengono con una sola asse o più. Utilizzandone alcune si calettano a dente ed a canale, allo scopo di formare un piano resistente.



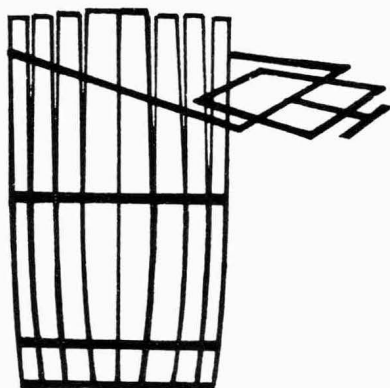
Selezionate le doghe, di particolare lunghezza e larghezza, in numero tale da poter dare adito ad una botte, si dispongono l'una accanto all'altra dentro un cerchio di misura scelta, trattenuto a metà circa della loro altezza.



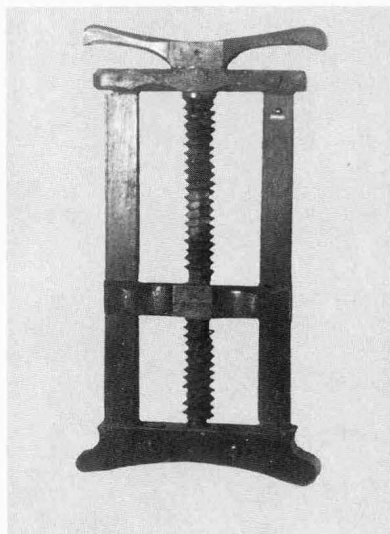
Poiché, generalmente, non completano con esattezza il recipiente, l'ultima dogha la si aggiunge di larghezza adatta.

Si fissa il cerchio, battendolo. Quindi si circonda la botte con un secondo.

Si capovolge il sistema. Per serrare le altre doghe si utilizza «lo stret-

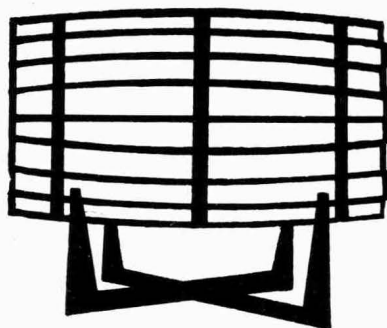


toio»: una specie di telaio che mediante una vite e un manubrio tira a sé la corda che fascia la botte.



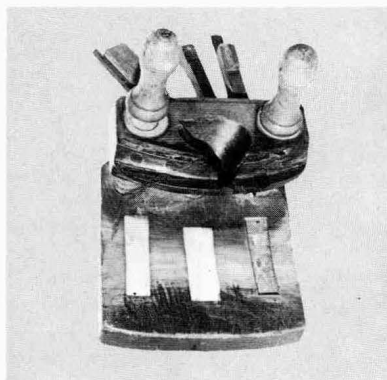
Poi si picchiano con mazzuolo di legno le doghe in testa, in modo da assettarle in piano. Si colloca il

futuro recipiente su un cavalletto munito di gambe volte all'insù.



Il bottaio prima sega le doghe sporgenti, poi all'interno, in prossimità dell'orlo, le eguaglia con ascia a zappa, finché la superficie sia perfettamente regolare.

All'interno, in prossimità dell'orlo, mediante l'uso di una apposita pialla «il capruginatoio» realizza, spo-



standola avanti ed indietro, un canale circolare: la capruggine.

I fondi, a forma circolare, vengono segnati con compasso; gli ellittici con l'uso di due chiodi e funicella. Le parti che sopravanzano si tagliano con sega e si inclina l'orlo usando una pialla a sbieco.



Per collocare i fondi il bottaio toglie il cerchio sistemato presso l'orlo, così le doghe si allentano ed inserisce l'orlo nella capruggine. Il fondo lo si può adattare in due modi:

- 1) Sistemando le parti del fondo una per una.
- 2) Collocando il fondo intero mediante l'uso di un estensore che favorisce l'allargamento delle doghe.

Con quattro cerchi la messa a punto delle botti non è completa. Le botti comuni utilizzano 6 cerchi di ferro, fino a 24 di legno.

CIÒTOLE

Non esiste dipinto dopo il 1200 in Europa dove non si scorga una ciòtola nella raffigurazione dell'«Ultima Cena».

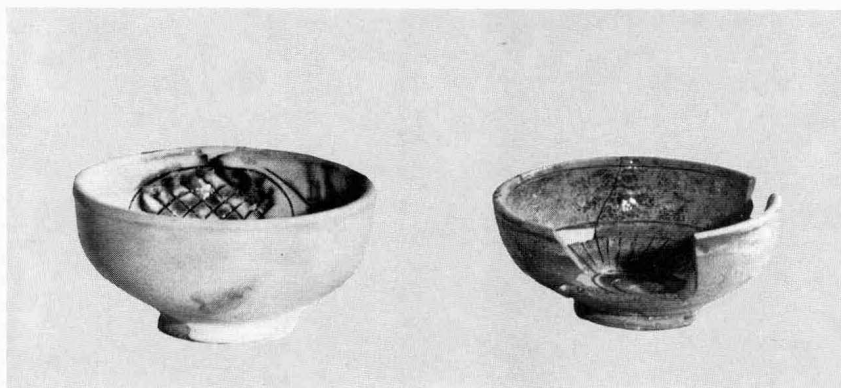
Era una piccola scodella in terracotta priva di manico, usata quotidianamente per sorseggiare il vino, che si portava alle labbra con l'uso dell'indice e pollice delle due mani. Invetriata il più delle volte all'interno, graffiata a stecca, utilizzò i disegni tradizionali del tempo.

Frequentissima fra i reperti di scavo medioevali superò quantitativamente ogni altro tipo di suppellet-

terose, vennero sostituite, nelle case dei ricchi e dei nobili, dai bicchieri a calice od a tronco di cono soffiati, proponenti costolature ed ornati graffiati con punta di diamante.

BOCCALI

Dopo il 1200 il boccale divenne il contenitore più adatto per spillare, nelle osterie, il vino dalle botti e passarlo direttamente al cliente. Con capacità di $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, 1 litro circa presentò i nomi di «frachele», «mezza» e «mossa».



tile. Versandoci dell'acqua si è trovato che conteneva quantità oscillanti fra i 0,250-0,260 litri.

Verso il 1500 le ciòtole, ancora nu-

ebbe forma snella con corpo a fondo piatto, bocca fortemente trilobata, ansa a nastro attaccata al punto massimo di espansione del corpo.

Gli smalti poveri ricoprirono la superficie esterna ad eccezione del piede. All'interno ed al di sotto del piede si rivestì di vernice.

La decorazione primaria si maritò con il manganese e verde ramina. Verso il 1400 gli smalti guadagnarono lucentezza e bianchezza in seconda cottura.

Il boccale si aggraziò proponendo un piede con collo da cui si dipartì un ventre accentuato strozzato superiormente per riallacciarsi in una bocca ampia a beccuccio. Si abbellì con un manico a due filletti annodati solidale all'orlo della bocca superiormente ed in basso al ventre con motivo nastriforme. Usato non solo per bere vino, ma per versarlo, venne completato il più delle volte con fregi floreali o su fondo matto con il motivo in blu

di un uccellino appoggiato ad un tralcio.

ACQUAVITE

Il Rinascimento propone massicciamente in Europa tutta una serie di farmaci e la distillazione diventa il mezzo innovatore per le nuove ricerche. I distillatori più strani e sofisticati vengono messi in atto nei laboratori alchemici per distillare liquidi, erbe, frutta, fiori.

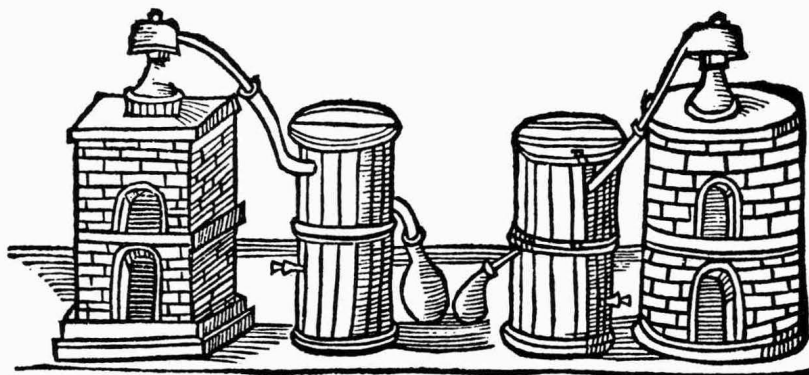
Se il primo documento che segnala «laqua de vita» nel Trentino è del 1507, nel 1556 abbiamo la certezza della sua diffusione e scattano una serie di provvedimenti a tutela della stessa.

Nel 1673 si spaccia all'ingrosso nelle bettole, osterie e i soldati sono i più affezionati clienti.



Distillata inizialmente dal solo vino si ricava verso il 1600 con i distillatori veneti a stufa di mattoni, a serpentina di rame entro barile di legno, proposti da Girolamo Rubeo.

La Caldaia, il più delle volte, si ottenne da una normale caldaia strozzata in bocca. Su quest'ultima un cappello con serpentino si bloccava a pressione.



D 2 Hoc

Solo verso la fine del Settecento si lavorano le vinacce.

Viene chiamata aqua de vita, acqua de vita, aque vite, acque Vitte, acquavite.

Venne sistemata su un focolare in mattoni o muratura in modo che il fondo ed una porzione della parete fossero lambiti dal fuoco.

La serpentina a forma elicoidale



si sistemò in un barile di legno entro il quale entrava ed usciva ininterrottamente l'acqua.

Verso il 1900 in Valsugana e nell'Arcense, si realizzarono distillatori collettivi. A Dro uno di questi venne chiamato scherzosamente «la spiritosa».

Montato su un carretto a quattro ruote si spostò di casa in casa a seconda del bisogno.

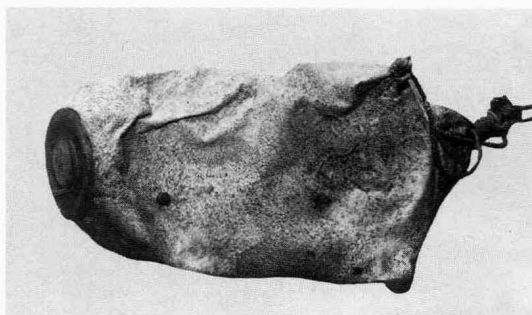
Ogni vallata trentina, al di fuori del mondo viticolo, ebbe i suoi cultori di grappa, che la sofisticarono con erbe amare o medicinali.

Se la Valle di Cembra, agli inizi del 1900, passò alla storia per la sua produzione di contrabbando, Pergine, Avio, il triangolo Dro-Arco-Tenno svilupparono una autentica produzione industriale.

Basta consultare gli atti notarili del

tempo o setacciare il triangolo per rintracciare le vecchie scritte sulle case: «fabbrica di acquavita», «vendesi acquavita».

«L'acqua di fuoco» venne contrabbandata in Val di Cembra in otri di pelle di capra rovesciata che la con-



servavano in modo perfetto, senza alterarne la qualità.

TINELLI PER ACQUAVITE

Nelle osterie più accreditate, presso i venditori di grappa, esistevano dei recipienti specifici in legno per contenere la «grappa» ed impedire che la stessa intorbidisse: «i tinelli per acquavite».

Si trattava di una botticella in legno di larice da 20-40 litri a tronco di cono. Sul fondo superiore pre-

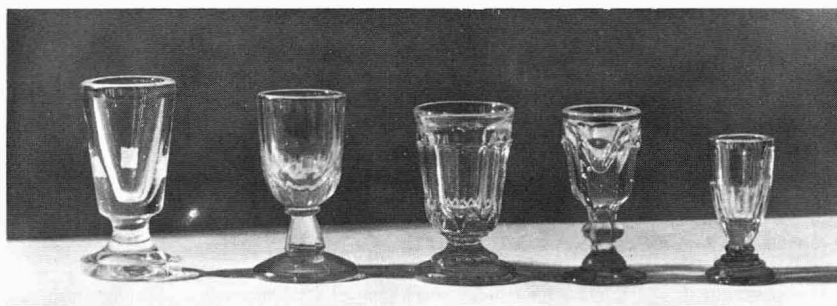
sentava al centro una bocca circolare munita di coperchio. In tal modo era impossibile versare il liquido dal recipiente.

La si collocava senza spostarla su una panca. Per levare l'acquavite vi si infilava lentamente un mescolino cilindrico con lungo manico verticale od una piccola bottiglia, a bocca svasata, legata ad un filo di lino. Era un rito... ma l'acquavite non intorbidiva mai.

BICCHIERINI PER ACQUAVITE

Agli inizi del 700 l'acquavite si con-

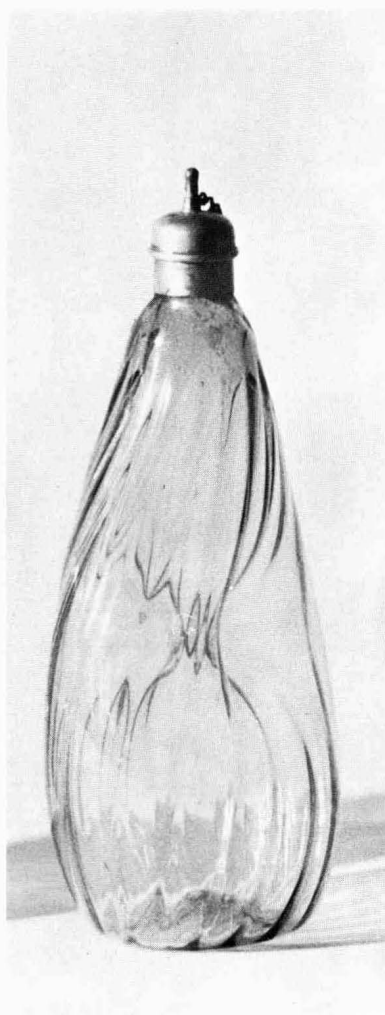




sumava dovunque nelle osterie. Così nacque l'esigenza di realizzare dei bicchierini specifici che contenessero una «sorsata» del liquido da «scolare in un sol colpo». Di notevole spessore e di forma diversa, per non permettere al cliente di valutare la quantità, si realizzarono in vetro scadente ed a stampaggio. Una questione di costo e di economia, perché facilmente da un «grappino» si passava, in «compagnia» al secondo, al terzo... quest'ultimo finiva quasi sempre a terra spezzandosi.

FIASCHETTE DA ACQUAVITE

L'acquavite divenne un male necessario per le case dei ricchi ed un cordiale di viaggio. Verso la prima metà del Settecento Venezia lanciò una fiaschetta di vetro soffiato e torto, con due depressioni opposte al centro, che le vetrerie di Kram-sach e Hörnbrunn (Austria), riproposero in versioni originali nel 1800. Questo modello, verso la metà dello stesso secolo, venne ripreso dalle vetrerie del Tirolo del Nord che adattarono alla bocca un beccuccio in peltro a cannello da portare con facilità alle labbra. La fiaschetta in color giallo, verde pisello, azzurro si diffuse rapidamente lungo l'Arco alpino ed in Baviera.



INDICE

Presentazione	Pag. 3
Molinologia	» 5
Metallurgia	» 7
Tessitura	» 14
Alpeggio e prodotti	» 19
Tecnologia del legno	» 23
Ceramica	» 55
Costumi domenicali trentini	» 67
Cibi	» 74
Agricoltura	» 84

